Кухня эконом-класса

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Бабушка Агафья предлагает вам самые элементарные рецепты из самых обычных продуктов. Эти блюда готовятся быстро и требуют минимального количества «сырья» и трудозатрат. Вам не придется рыскать по магазинам в поисках необычных ингредиентов. Кроме того, в этой книге вы найдете интересные, но простые рецепты напитков — коктейлей, морсов и пр.

- Агафья Звонарева
  - Бутерброды
    - С ветчиной
    - С ветчиной-пюре
    - С мясом птицы
    - С мясом цыпленка
    - С языком
    - С отварной севрюгой, осетриной, белугой
    - С сельдью и взбитым майонезом
    - С жареной сельдью и маринованным луком
    - С соленой сельдью в яйце с луком
    - С рубленой сельдью
    - С рубленой сельдью и тертым сыром
    - С селедочным фаршем
    - С вареной сельдью и майонезом
    - С сардинами
    - С сельдью
    - С филе сельди
    - С икрой
    - С фаршем из сардин и сыра
    - Слоеные с рыбными консервами и сыром
    - С паштетом из грибов
    - С грибным фаршем
    - С солеными грибами
    - С фасолью и грибами
    - С запеченными шампиньонами
    - С грибами и творогом
    - С сыром и маслинами
    - С сыром и яйцами
    - С сыром
    - С огурцами и сыром
    - С помидорами
    - С морковным пюре и сливками
    - С яйцом

- С икорным маслом
- С маслом и петрушкой
- С маслом и хреном
- С маслом и плавленым сыром
- С творогом
- С паштетом из крутых яиц
- Овощной бутерброд «Мозаика»
- Гренки с тушеными грибами и яйцом
- Сырные гренки
- Заморский
- С мясом цыпленка «Люсиль»
- С креветками

- Салаты
  - Картофельный
  - Из картофеля с зеленью
  - Картофельный с перцем
  - Картофельный с уксусом
  - Картофельный с сосисками и зеленью
  - Картофельный с луком
  - Картофельный с луком и чесноком
  - Картофельный со свежими огурцами
  - Картофельный с солеными огурцами
  - Картофельный с квашеной капустой
  - Картофельный с майонезом или сметаной
  - Картофельный с грибами
  - Картофельный с птичьей печенкой
  - Картофельный с редькой
  - Картофельный с фасолью
  - Из картофеля и сосисок или колбасы
  - Из картофеля с сельдью (горячий)
  - Из белокочанной капусты
  - Из белокочанной капусты с тертым хреном
  - Из белокочанной капусты и моркови
  - Из капусты и свеклы
  - Из белокочанной капусты и болгарского перца
  - Из белокочанной капусты и апельсина
  - Салат из белокочанной капусты и клюквы
  - Салат с краснокочанной капустой
  - Салат из краснокочанной капусты и огурцов
  - Закуска из белокочанной капусты и чеснока
  - Закуска из кольраби
  - Закуска из краснокочанной капусты и зеленого лука
  - Закуска из цветной капусты

- Сырный салат с фруктами с йогуртом
- Салат из швейцарского сыра с йогуртом
- Морковный салат с йогуртом
- Салат из копченого сыра с йогуртом
- Салат из куриного мяса с овощами
- Сборный салат из куриного мяса
- Салат из куриного мяса
- Салат с цветной капустой
- Салат с макаронами
- Салат с кальмарами
- Салат по-домашнему
- Салат из мяса птицы с острым соусом
- Салат со свежей капустой и сметаной
- Салат «Русский красавец»
- Салат из курицы с цветной капустой
- Салат заморский
- Винегрет с шампиньонами

○ Каши
- Манная
- Манная с морковью
- Манная с желтком
- Рисовая
- Каша рисовая с яблоками
- Каша рисовая с фруктами
- Каша рисовая молочная
- Каша пшенная с тыквой
- Каша перловая
- Каша гречневая с кабачками
- Каша ячневая с тыквой
- Каша из тыквы

○ Блюда из яиц
- Яйца под зеленым майонезом
- Рубленые яйца с гусиным жиром
- Яйца с помидорами
- Яйца с языком
- Яйца по-охотничьи
- Яйца по-гусарски
- Яйца в раковинах
- Яйца с ветчиной
- Яйца, жаренные на растительном масле
- Яйца, фаршированные грибами по-монастырски
- Яйцо с сельдью
- Яйца, жаренные с грибами
- Помазанки из яиц

- Яичница с колбасой и луком
- Яичница-глазунья натуральная
- Яичница с колбасой
- Яичница с ветчиной и помидорами
- Яичница любительская
- Яичница с окороком, картофелем и луком
- Яичница с сыром
- Яичница с сыром и перцем
- Яичница-глазунья со сметаной
- Яичница с зеленым луком
- Яичница с репчатым луком 1
- Яичница с репчатым луком 2
- Яичница в «гнезде»
- Яичница с овощами
- Яичница в помидорах
- Яичница с копченой салакой
- Омлет с мясом
- Омлет с курицей
- Омлет со шпинатом
- Омлет по-деревенски

○ Первые блюда

- Суп из молодого картофеля с укропом
- Суп картофельный со щавелем
- Суп картофельный с сосисками
- Суп картофельный с салом
- Суп картофельный с потрохами
- Суп картофельный с чесноком
- Щи ленивые
- Суп картофельный с помидорами
- Суп картофельный с красным перцем
- Борщ холодный
- Суп картофельный с рыбой
- Суп из молодого картофеля с манной крупой
- Суп картофельный с сыром
- Кулеш
- Суп картофельный с гречневой крупой
- Суп картофельный с вермишелью
- Суп-пюре из картофеля и щавеля
- Суп молочный с макаронами или вермишелью
- Суп из свежего и кислого молока
- Суп молочный с пшеном
- Суп молочный рисовый
- Суп молочный с рисом и фасолью
- Суп молочный с рисом и изюмом

- Суп молочный с овсяными хлопьями
- Суп молочный из овсяных хлопьев с яблоками
- Суп молочный манный с изюмом
- Суп перловый на молоке с яйцом
- Суп молочный с ячневой крупой
- Суп мучной на молоке
- Суп молочный из печенья
- Суп молочный из сухарей
- Суп молочно-хлебный
- Щи ленивые с грибами
- Щи свежие
- Щи из свежей капусты со свежими грибами
- Щи мясные с грибами
- Серые щи
- Щи с яблоками
- Суп из баранины
- Уха двойная
- Уха бурлацкая
- Уха деликатесная
- Уха из карасей
- Уха из стерляди с шампанским
- Уха с картофелем и помидорами

- Вторые блюда
  - Говядина в пиве
  - Телятина, тушенная с солеными огурцами
  - Плов из свинины
  - Курица, тушенная в томате
  - Жареные цыплята
  - Бифштекс с картофелем
  - Печенка в сметане
  - Караси отварные в сметане
  - Судак, рубленный в сухарях
  - Щука, тушенная с хреном
  - Осетрина по-огородничьи
  - Форель отварная
  - Севрюга, жаренная на вертеле
  - Хек в молоке
- Шашлыки
  - Из говядины
  - Из говядины с луком и шампиньонами
  - Из говяжьей вырезки
  - Из свиного филе и печени
  - Из свинины
  - Из свинины под пикантным соусом

- Из свинины с печенью
- Из мякоти баранины с помидорами
- Из баранины
- Из баранины в баклажанах
- Из баранины с кабачками
- Из барашка
- На сковороде
- Из курицы на сковороде
- Из курицы с кетчупом
- Из печенки
- Из печени с фруктами
- Из печени с луком
- Из печени птицы
- Из говяжьего языка с курдюком
- Из куриных крылышек
- Из кабанины
- Из судака
- Из судака с лимоном
- Из осетрины
- Ассорти из рыбы
- Из рыбных трубочек
- Из речной рыбы
- Из грибов
- Из картофеля с грибами
- Из картофеля с салом
- Из яблок
- Из помидоров
- Из лука
- Из хлеба «Прощальные»
- Из сосисок «Три поросенка»
- Ассорти с соленым огурчиком

○ Напитки

- «Чайный лимонад»
- Русский горячий пунш
- Восточный пунш
- Лимонный пунш
- Крюшон без алкоголя
- Ежевичный напиток
- Томатный напиток
- Напиток из морковного и ягодного сока
- Яблочный напиток с клецками
- Холодный напиток «Люкс»
- Айс-крим «Дия»
- Айс-крим «Янтарь»

- Яблочная вода с медом
- Морс из яблок
- Коктейль из апельсинов и лимонного сока с медом
- Яблочный коктейль с кефиром
- Сливовый коктейль
- Коктейль вишневый
- Яблочный щербет
- Ананасный щербет
- Апельсиновый щербет
- Шоколадное фраппе
- Клубничное фраппе
- Холодный медок

○ Коктейли

- Коктейль с красным вином
- Коктейль с шампанским
- Коктейль-шампанское
- Мятный коктейль
- Коктейль интернациональный
- Коктейль с десертным вином
- Коктейль «Мозаика»
- Коктейль «Диамант»
- Снежный коктейль
- Коктейль «Африка»
- Черносмородиновый коктейль
- Вишнево-смородиновый коктейль
- Алычовый коктейль
- Шоколадный коктейль
- Коктейль «Свежесть»
- Лимонный коктейль
- Вишневый коктейль 1
- Вишневый коктейль 2
- Любительский коктейль 1
- Любительский коктейль 2
- Вечерний крепкий
- Коктейль «Огайо»
- Коктейль «Желанный»
- Клубный коктейль 1
- Клубный коктейль 2
- Зимний коктейль
- Домашний коктейль
- Коктейль «Лимонный фильтр»
- Коктейль «Малиновое молоко»
- Коктейль «Шоколадный» 1

- Коктейль «Шоколадный» 2
- Мокко-коктейль
- Медовый коктейль 1
- Медовый коктейль 2
- Коктейль для дам 1
- Коктейль для дам 2
- Коктейль для дам 3
- Русский коктейль
- Японский коктейль

Агафья Звонарева
КУХНЯ ЭКОНОМ-КЛАССА

Бутерброды

С ветчиной

350 г белого хлеба, 80 г сливочного масла, 30 г горчицы, 250 г ветчины или колбасы.

Нарезать ломтиками любой формы хлеб, смазать сливочным маслом, перемешанным со столовой горчицей. Сверху положить тонкий ломтик ветчины такой же формы и размера, как и хлеб.

В таком же порядке можно готовить и бутерброды с колбасой.

С ветчиной-пюре

350 г белого хлеба, 200 г ветчины, 50 г масла, 1 яйцо, 30 г горчицы, зелень петрушки.

Ветчину нарезать кусочками и пропустить сквозь мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза. Затем в эту массу добавить сливочное масло и горчицу, все хорошо взбить и намазать на ломтики хлеба. По краям бутерброда нанести бордюр из желтков яиц, протертых через сито, потом посыпать мелко рубленной зеленью.

С мясом птицы

350 г белого хлеба, 80 г сливочного масла, 200 г мяса птицы, 10 г каперсов.

Хлеб нарезать ломтиками, смазать маслом. На хлеб с маслом поместить ломтики вареной птицы. Сверху положить каперсы.

С мясом цыпленка

350 г белого хлеба, 80 г сливочного масла, 200 г мяса птицы, 1 банка консервированных ананасов или других фруктов.

Белый пшеничный хлеб намазать маслом. Вареное мясо цыпленка нарезать большими ломтиками, консервированные фрукты — половинками. На хлеб положить сначала мясо птицы, потом консервированные фрукты.

С языком

350 г хлеба, 50 г масла, 300 г языка, 40 г огурцов, 10 г горчицы.

Нарезать хлеб ломтиками и смазать его смесью масла с горчицей. Отварной язык (говяжий, телячий) освободить от кожи, нарезать ломтиками и положить на смазанный хлеб, гарнировать кружочком огурца или каперса.

С отварной севрюгой, осетриной, белугой

25 г отварной рыбы, 5 г сливочного масла, 30 г пшеничного хлеба, зеленый лук.

Ломтик пшеничного хлеба намазать сливочным маслом, поместить на него кусочек отварной рыбы и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

С сельдью и взбитым майонезом

3 ломтика хлеба, салат, 3 кусочка рыбы, 3 ст. ложки взбитого майонеза, укроп.

Сваренную сельдь охладить, положить на пирожковую тарелку, полить взбитым майонезом и поставить на холод. На ломтики хлеба поместить листики салата, а сверху — рыбу с застывшим взбитым майонезом, украсить веточкой укропа.

С жареной сельдью и маринованным луком

3 ломтика хлеба, 3 порции сельди, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки маринованного лука, 1 ч. ложка зелени, соль.

Разделанную на филе сельдь (без кожи и костей) посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном или оливковом масле, охладить. На ломтики хлеба поместить маринованный репчатый лук, сверху — сельдь, а на нее — опять маринованный лук и посыпать зеленью.

С соленой сельдью в яйце с луком

3 ломтика хлеба, 1 филе сельди, пол-яйца, 1 луковица, 1/2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка растительного масла, зелень, салат.

Чистое филе соленой сельди нарезать наискосок широкими ломтиками. На разогретую с маслом сковороду налить немного яично-луковой смеси, положить на массу подготовленную сельдь и залить ее также смесью. Когда одна сторона подрумянится, перевернуть на другую сторону. На ломтики хлеба поместить листья салата, сверху — кусочки сельди в смеси. Украсить зеленью петрушки.

Приготовить яично-луковую смесь: взбить яйцо, соединить с мукой, добавить тонкие колечки репчатого лука и все перемешать.

С рубленой сельдью

3 ломтика хлеба, 30 г сливочного масла, 7 ч. ложек рубленой сельди, 4 маслины, пол-яйца, 3 ч. ложки икры, мелко нашинкованный зеленый лук.

Из пергаментной бумаги сделать корнетик, заполнить его рубленой сельдью, а затем из этого корнетика выжать рубленую сельдь на бортики хлеба. На середину каждого ломтика выложить сливочное масло, по углам маслины без косточек, кетовую икру, рубленое яйцо и мелко нашинкованный зеленый лук.

С рубленой сельдью и тертым сыром

3 ломтика хлеба, 3 ст. ложки сыра, 3 ч. ложки сливочного масла. Для рубленой сельди: 2 сельди, 100 г белого хлеба, 2 яйца, 1 яблоко, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки винного уксуса, соль и молотый перец.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом. Сверху поместить рубленую сельдь и посыпать тертым сыром.

Приготовление рубленой сельди. Чистое филе вымоченной сельди порубить на деревянной доске вместе с сырым репчатым луком, сваренными вкрутую яйцами до получения однородной массы, затем добавить черствый белый хлеб без корок, предварительно замоченный в винном уксусе, натертое антоновское яблоко, соль, сахарный песок, растительное масло, молотый перец и хорошо перемешать.

С селедочным фаршем

2 сельди, 1–2 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 3–4 вареных яйца, сахар, молотый перец.

Сельдь, если она соленая, вымочить в молоке пополам с водой. Черствый хлеб без корки замочить в воде. Филе небольшой сельди (без кожи и костей), лук, размокший и отжатый хлеб пропустить через мясорубку. Размягченное сливочное масло растереть с желтками сваренных вкрутую яиц. Все соединить и тщательно размешать, добавив сахар и перец по вкусу. При желании можно добавить сок лимона или 1 чайную ложку раствора лимонной кислоты.

С вареной сельдью и майонезом

3 ломтика хлеба, 3 порции вареной сельди, 1 ст. ложка майонеза, 3 листика салата, 3 ч. ложки нарезанного зеленого лука.

Ломтики хлеба намазать майонезом, сверху положить листик зеленого салата, на салат — кусочек вареной или припущенной сельди, снова полить майонезом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

С сардинами

350 г хлеба, 80 г сливочного масла, 120 г сардин, 1 яйцо, зелень петрушки.

Смазать сливочным маслом подрумяненные на решетке гренки продолговатой формы длиной 5–6 см и шириной 2 см. Очистить сардины от чешуи; если они крупные, разделить их пополам в длину, удалить позвонок и уложить на гренки. Гарнировать в длину — с одной стороны протертым через сито крутым желтком, а с другой — белком, тоже протертым через сито. По краям посыпать мелко нарезанной петрушкой. В середину положить кусочек зеленой маслины.

С сельдью

350 г хлеба, 80 г сливочного масла, 150 г филе сельди, 2 яйца, зелень петрушки, маринад.

Отделить от сельди филе и положить на бутерброды так же, как и сардины, гарнируя таким же образом. Если сельдь не консервированная, а *сухая,* то, чтобы отделить филе, ее нужно замариновать в растворе из 30 % белого вина и 70 % уксуса, в который нарезать кружочками 1 морковь и 1 головку лука. Положить также 1 лавровый листик и немножко петрушки или другой душистой травы. Залить кусочки филе, чтобы они были покрыты раствором, варить 10 минут, после чего дать остыть в маринаде. Маринованную таким способом сельдь можно подавать и холодной.

С филе сельди

350 г хлеба, 100 г сельди, 150 г сливочного масла, 200 г картофеля, 100 г яблок, 150 г майонеза.

Вымочить в молоке филе сельди и потушить ее, после чего нарезать крупными полосками. Нарезать крупной соломкой картофель, поджарить во фритюре и смешать с яблоками, также нарезанными крупной соломкой. Прибавить приготовленную смесь и перемешать все с майонезом.

С икрой

350 г хлеба, 80 г сливочного масла, 200 г кетовой или зернистой икры.

Гренки произвольной формы смазать сливочным маслом и сверху положить икру. Гарнировать кусочками зеленого лука.

С фаршем из сардин и сыра

1 батон, 100 г сливочного масла, 1 банка сардин, 100 г твердого сыра, 1 ст. ложка майонеза, перец, лимонный сок.

Сардины измельчить (предварительно вытащив хребтовые косточки), растереть с маслом, в котором они находились, смешать с сыром, натертым на мелкой терке, добавить перец и при желании лимонный сок по вкусу. Из батона сформировать прямоугольник и разрезать его вдоль на две половины. Размягченное сливочное масло растереть с майонезом и обильно смазать им одну половину хлеба, на нее положить фарш из сардин и сыра, покрыть другой половиной, завернуть в фольгу или полиэтиленовую пленку и положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался. Перед подачей на стол батон с фаршем разрезать поперек на сандвичи одинакового размера.

Слоеные с рыбными консервами и сыром

1/2 буханки пшеничного хлеба, 1 банка тунца или лосося, 100 г сыра, 1 банка майонеза, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1–2 ч. ложки столовой горчицы, 1 ст. ложка муки.

Мякиш пшеничного хлеба разрезать на 12 кусков, 6 кусков уложить в форму, покрыв их ломтиками сыра. Растереть вилкой рыбные консервы (тунец или лосось) с майонезом и покрыть этой массой ломтики сыра, сверху покрыть остальными кусочками хлеба. Яйцо взбить с молоком, посолить, добавить столовую горчицу, мелко нарезанный зеленый лук и этой смесью залить содержимое формы. Запечь в духовке на небольшом огне до светло-коричневой окраски.

С паштетом из грибов

250 г свежих грибов, 100 г сливочного масла, 1 лимон, молотый черный перец, соль.

Грибы почистить, помыть, ошпарить кипятком, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку или очень мелко порубить. Сливочное масло растереть, добавить грибы, соль, молотый черный перец и сок лимона по вкусу. Паштет хорошо взбить и намазать на ломтики хлеба, сверху украсить тонкими кружочками лимона.

С грибным фаршем

400—500 г свежих или сухих грибов, 2 ст. ложки топленого или оливкового масла, 1 луковица, 1 ч. ложка муки, соль, молотый перец.

Обработанные свежие грибы опустить в подсоленную кипящую воду и варить до готовности. Сухие грибы промыть, предварительно замочить на 1,5–2 часа в холодной воде и в этой воде сварить. Вареные грибы мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку и пожарить с маслом. Мелко нарезанный лук положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить до розового оттенка, затем добавить муку и, помешивая, продолжать жарить до тех пор, пока мука не приобретет бежевый цвет, после чего развести водой или грибным отваром до сметаноподобной консистенции и проварить на слабом огне еще 8—10 минут. Полученный соус смешать с подготовленными грибами, добавить мелко нарезанную зелень. Фарш использовать в охлажденном виде.

С солеными грибами

50 г соленых грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ломтик хлеба, 2–3 шпроты или копченые кильки.

Грибы отцедить и дважды пропустить через мясорубку. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить грибную массу. На бутерброды положить шпроты или копченую кильку. Украсить мелко нарезанной зеленью.

С фасолью и грибами

300 г вареных грибов, 1 стакан отваренной фасоли, 1 круто сваренное яйцо, 1 вареный корень сельдерея средней величины, 1 стакан майонеза.

Сваренные продукты пропустить через мясорубку, хорошо перемешать с майонезом, нанести слоем на ломтики хлеба.

С запеченными шампиньонами

50 г шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ломтик хлеба.

Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке. Остывшие грибы мелко нарезать и растереть со сливочным маслом. Готовой массой намазать ломтики хлеба.

С грибами и творогом

150 г свежих грибов, 6 кусков белого хлеба, 100 г творога, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 30 г сыра, 1 яйцо, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Очищенные и промытые свежие грибы обварить кипятком, мелко нарезать и потушить с маслом и луком. Охладить, пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, жирный творог, мелко нарезанную зелень, перец, соль и все растереть. Ломтики черствого хлеба намазать полученной массой, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

С сыром и маслинами

350 г ржаного хлеба, 150 г сыра, 50 г сливочного масла, 100 г редиса, 10 маслин, красный перец, зелень, зеленый лук.

Протереть сыр через сито, чтобы он стал как пюре, добавить красный перец и сливочное масло, можно тертый зеленый лук, мелко нарезанный свежий редис и смешать все с сыром. Получившуюся смесь нанести на ломтики хлеба и украсить кружочками редиса и маслин, а также зеленью салата.

С сыром и яйцами

2 ломтика хлеба, 30 г сливочного масла, по 20 г каждого вида сыра, 1/2 вареного яйца, 1/4 огурца, зелень петрушки.

Нарезанный ржаной хлеб смазать сливочным маслом, нарезать три вида сыра тонкими ломтиками и уложить на бутерброд, сверху украсить вареным яйцом, огурцом, зеленью петрушки.

С сыром

20 г сыра, красный молотый перец, 6 г сливочного масла, 30 г ржаного или пшеничного хлеба.

Сыр натереть на терке с мелкими отверстиями и соединить со сладким молотым красным перцем. Ломтик хлеба намазать маслом и посыпать сыром, смешанным с перцем.

С огурцами и сыром

15 г свежих огурцов, 8 г сыра, 5 г сливочного масла, зелень, 30 г пшеничного хлеба.

Хлеб намазать маслом, уложить на него сыр, а сверху поместить тонкие ломтики свежих огурцов. Огурцы можно посолить и посыпать перцем. Бутерброд украсить зеленью.

С помидорами

1 батон, 100 г сливочного масла, 6–7 помидоров, 150 г сыра, молотый перец, зелень.

На ломтики хлеба, смазанные с обеих сторон маслом, положить кружочки нарезанных и поперченных помидоров, сверху покрыть тертым на крупной терке сыром (или тонкими ломтиками сыра) и запечь в духовке. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

С морковным пюре и сливками

30 г моркови, 10 г сливок, 8 г плавленого сыра, пшеничный хлеб.

Морковь очистить, натереть на терке, добавить сливки, соль и потушить 10–15 минут.

К моркови добавить плавленый сыр и прогреть массу при помешивании до получения однородной консистенции. Полученное пюре взбить до образования пышной массы, охладить и уложить горкой на ломтик хлеба.

С яйцом

350 г хлеба, 80 г масла, 3 вареных яйца, зелень петрушки, соль.

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы и протереть через сито: белки в одну тарелку, желтки в другую. Нарезать ломтики хлеба круглой формы, смазать их подсоленным сливочным маслом. На одну половинку хлеба положить белок, на другую желток, в середину поместить мелко нашинкованную зелень петрушки.

С икорным маслом

3 ломтика хлеба, 60 г икорного масла, 30 г ветчины, 1/2 яйца, огурцы, 3 шпроты, зелень петрушки.

По краям ломтиков хлеба нанести из кондитерского мешочка икорное масло (сливочное масло, смешанное с любой соленой икрой: минтая, сазана, трески и т. д.). В центре бутерброда положить мелко нарезанную ветчину, вареные яйца, огурцы и шпроты с зеленью петрушки.

С маслом и петрушкой

45 г сливочного масла, 15 г зелени петрушки, 100 г ржаного или пшеничного хлеба.

Сливочное масло размягчить и добавить к нему по вкусу соль. Зелень петрушки мелко нарубить, соединить со сливочным маслом и нанести его равномерным слоем на ломтики хлеба. Зелень петрушки можно заменить укропом.

С маслом и хреном

45 г сливочного масла, 20 г корня хрена, 100 г ржаного хлеба.

Корень хрена очистить и измельчить на мелкой терке. К размягченному сливочному маслу добавить по вкусу соль, натертый хрен, тщательно перемешать и нанести тонким слоем на ломтик хлеба.

С маслом и плавленым сыром

45 г сливочного масла, 45 г плавленого сыра, 100 г пшеничного хлеба, зелень.

В размягченное сливочное масло ввести плавленый сыр, тщательно перемешать до получения однородной массы, сформировать в виде прямоугольного бруска, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Масло с сыром уложить на ломтик хлеба и посыпать рубленой зеленью.

С творогом

200 г пшеничного хлеба, 100 г творога, сметана, 1 яйцо, тмин, соль.

Творог протереть через дуршлаг, добавить сметану, желтки яиц, тмин, соль и тщательно перемешать. Кусочек пшеничного хлеба намазать подготовленной массой и поместить на нее взбитые в пену яичные белки. Бутерброд поставить на 3–5 минут в жарочный шкаф и запечь при температуре 250–270 °С.

С паштетом из крутых яиц

1 яйцо, 30 г сливочного масла, черный перец, зелень петрушки, 2 ломтика ржаного или пшеничного хлеба.

Вареные яйца охладить и очистить. Желтки отделить от белков и размять, белки измельчить ножом. Белки соединить с желтками, добавить сливочное масло, перец, соль по вкусу, мелко нарезанную зелень и хорошо перемешать, полученной массой намазать ломтик хлеба.

Овощной бутерброд «Мозаика»

1 свекла небольшого размера, 1 морковь, 1 репа, 1 редька, 2 редиса, 2–3 кружочка кабачка, 3 кружочка свежего огурца, 1 ломтик тыквы, укроп, петрушка или сельдерей, свежие или консервированные ягоды клюквы, смородины, черники, малины.

Овощи очищают, промывают и нарезают тонкими кружочками. Приправу готовят следующим образом: творог выкладывают в эмалированную миску, растирают, постепенно добавляя сметану и майонез, до однородной массы. Ломтики овощей смазывают приправой, сверху украшают свежими или консервированными ягодами, листочками зелени.

Гренки с тушеными грибами и яйцом

150 г грибов, 3 ст. ложки масла, 3 ломтика хлеба, 3 яйца.

Свежие грибы отварить в подсоленной воде (4 минуты), отцедить, мелко нарезать и тушить со сливочным маслом до готовности. На слегка смазанной жиром сковородке поджарить с обеих сторон ломтики хлеба, остудить их и на каждый положить ровным слоем остывшие грибы. Сверху положить половинки сваренного вкрутую яйца и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Сырные гренки

1/4 батона, 25 г сыра, 1 яйцо, 25 г муки, соль, 50 г растительного масла для жарки.

С батона срезать корки, нарезать его на ломтики, намазать их маслом и поставить в духовку, потом между двумя ломтиками положить кусочек сыра. Сделать кляр (взбить яйцо, соль и муку), обмакнуть в него гренки и быстро обжарить.

Заморский

4 ломтика белого хлеба, масло, горчица, 4 ломтика ветчины, 4 ломтика сыра, 2 помидора, зелень петрушки, укропа, зеленый лук, перец.

Нарезанные ломтики белого хлеба обжарить на масле. Смазать их маслом и чуть-чуть горчицей. На каждый ломтик положить кусочек ветчины, сыра, помидора. Посыпать сверху перцем и поставить в жарочный шкаф для запекания. Как только сыр начнет плавиться, вынуть ломтики из жарочного шкафа и подать на стол, предварительно посыпав мелко нарезанной зеленью.

С мясом цыпленка «Люсиль»

350 г хлеба, 80 г майонеза, 20 г горчицы, 50 г масла, 100 г языка, 50 г мяса цыпленка.

Круглые гренки смазать маслом, растертым с горчицей. Вокруг сделать ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине положить мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое майонезом.

С креветками

350 г хлеба, 80 г сливочного масла, 250 г креветок, 80 г майонеза, 1 соленый огурец, петрушка.

Очистить креветки, отделить только их шейки и смешать с майонезом. Смазать этой смесью гренки, придав им форму по выбору, разровнять смесь и положить на каждый гренок по кусочку соленого огурца. По краешку сделать ободок из мелко нарезанной петрушки.

Салаты

Картофельный

500 г картофеля, 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана уксуса, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Картофель отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиками, уложить в миску, посолить, поперчить, полить растительным маслом, смешанным с уксусом. Переложить горкой в салатник, посыпать укропом, зеленью петрушки и мелко нарезанным зеленым луком. Подавать как отдельное блюдо к горячему, холодному жареному мясу, телятине, баранине, свинине и рыбе. Особенно вкусным салат получится, если его приготовить из свежесваренного теплого картофеля.

Из картофеля с зеленью

600 г картофеля, 250 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, по 2 ст. ложки зелени петрушки и укропа, 3 соленых огурца, 100 мл растительного масла, 4 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Сварить очищенный картофель, процедить, обсушить и в горячий картофель положить рубленый лук, растертый с солью чеснок, 1 ст. ложку рубленой зелени, масло и деревянным пестиком хорошо истолочь в однородную массу. В эту массу добавить нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешать, посолить по вкусу. Сформировать из полученной массы рулет, положить на длинную тарелку, покрыть со всех сторон майонезом и обсыпать зеленым луком. Остудить в холодильнике и подать.

Картофельный с перцем

500 г картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки гранатового сока, зелень петрушки и укропа, красный перец и соль по вкусу.

Картофель «в мундире» отварить, очистить и нарезать кружочками. Разложить в салатник, посыпать солью, толченым красным перцем, добавить нарезанный кольцами репчатый лук и влить гранатовый сок. Все хорошо перемешать, украсить зеленью петрушки и укропа.

Картофельный с уксусом

500 г картофеля, 60 г репчатого лука, 2/3 стакана майонеза или сметаны, уксус, сахар, соль по вкусу.

Картофель «в мундире» отварить, очистить, нарезать кружочками. Положить в салатник, добавить по вкусу немного уксуса и сахара. Репчатый лук, нарезанный кольцами, посолить и смешать с картофелем. Готовый салат поставить в холодное место. При подаче на стол перемешать с майонезом или сметаной и украсить зеленью петрушки.

Картофельный с сосисками и зеленью

500 г картофеля, 200 г сосисок, 150 г зеленого лука, 100 г майонеза, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Картофель и сосиски нарезать кубиками. Залить соусом из мелко нарезанного лука, толченого с сахаром и перемешанного с майонезом.

Картофельный с луком

800 г картофеля, 100 г репчатого лука (или 60 г зеленого лука), 4 ст. ложки растительного масла, уксус или лимонный сок, перец, соль, зелень (салат, укроп, петрушка), горчица по вкусу.

Картофель отварить, очистить, охладить, нарезать тонкими ломтиками. Уложить в салатник, посолить, добавить нарезанный репчатый лук и заправить растительным маслом, уксусом или лимонным соком, посыпать рубленой зеленью, поперчить и добавить горчицу по вкусу. Перемешать, посыпать зеленым луком. Украсить зеленью петрушки. Можно заправить салат готовым майонезом и украсить кусочками красных помидоров и нарезанных свежих огурцов.

Картофельный с луком и чесноком

600 г картофеля, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1/4 стакана воды или бульона, зелень укропа, соль по вкусу.

Отварить картофель «в мундире». Очищенные дольки чеснока потолочь в ступке, разбавить бульоном или холодной кипяченой водой. Поджарить на растительном масле мелко нарезанный лук. Картофель нарезать, добавить в него лук, чеснок, соль. Осторожно перемешать, выложить на блюдо и посыпать укропом.

Картофельный со свежими огурцами

600 г картофеля, 2–3 свежих огурца, 2 яйца, 3–4 кильки, 200 г майонеза, зелень, перец, соль по вкусу.

Картофель сварить, очистить, остудить. Огурцы очистить от кожицы. Все нарезать тонкими ломтиками и залить майонезом. Вареные яйца разрезать вдоль, на них уложить очищенные кильки и этим гарнировать салат. Посыпать зеленью, перцем, солью.

Картофельный с солеными огурцами

500 г картофеля, 1–2 луковицы, 1 соленый или маринованный огурец, 50 г майонеза или 20 г растительного масла, 2 помидора, 1 зеленый перец, зелень, перец, соль по вкусу.

Картофель сварить «в мундире», очистить, остудить и нарезать тонкими ломтиками, а репчатый лук, красные помидоры, соленые или маринованные огурцы, стручки зеленого перца — кружочками. Все сложить в салатник и перемешать. Заправить майонезом или специально приготовленной острой заправкой из растительного масла, растертого с горчицей, перцем, солью и уксусом. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа, зеленым луком.

Картофельный с квашеной капустой

500 г картофеля, 2 корня сельдерея, 400 г квашеной капусты, 1 луковица, 1/4 стакана растительного масла, соль, сахар по вкусу.

Сваренные отдельно картофель и корни сельдерея мелко нарезать, добавить квашеную капусту, нарезанный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу, затем перемешать. Вместо сельдерея в салат можно положить 1 стакан вареной фасоли.

Картофельный с майонезом или сметаной

500 г картофеля, 2 соленых огурца, 100 г репчатого лука, 2/3 стакана майонеза, 3 яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Отваренный картофель, соленые огурцы, крутые яйца нарезать, добавить к ним мелко нарезанный лук и все залить майонезом или сметаной.

Картофельный с грибами

500 г картофеля, 85 г маринованных или соленых грибов, 150 г сметаны, зеленый лук, сахар, соль, перец по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Маринованные или соленые грибы нарезать, смешать с нарезанным кубиками картофелем, заправить сметаной, посолить, добавить сахар, перец, посыпать зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.

Картофельный с птичьей печенкой

500 г картофеля, 100 г птичьей печенки, 80 г репчатого лука, растительное масло, соль по вкусу.

Картофель отварить «в мундире», очистить и мелко нарезать вместе с жареной печенью, залить растительным маслом, добавив соль и мелко нарезанную луковицу.

Картофельный с редькой

500 г картофеля, 1 большая редька, 80 г репчатого лука, растительное масло, соль по вкусу.

Картофель сварить «в мундире», очистить и мелко нарезать. Редьку очистить, промыть, натереть на терке и смешать с вареным картофелем и мелко нарезанным луком. Посолить и заправить растительным маслом.

Картофельный с фасолью

600 г картофеля, 100 г сухой фасоли, 100 г зеленого или репчатого лука, 150 г сметаны, 50 г салата, 1–2 помидоры, 50 г горчицы, сахар, сок лимона или уксус, перец, соль по вкусу.

Горячий вареный картофель нарезать тонкими кружочками, смешать с консервированной фасолью и заправить сметаной, растертой с солью, горчицей, перцем, сахаром, соком лимона. Украсить помидорами, зеленью.

Из картофеля и сосисок или колбасы

600 г картофеля, 300 г колбасы или сосисок, 1 банка майонеза, 1 ч. ложка сахара, 100 г зеленого лука, перец по вкусу.

Отварной картофель нарезать небольшими ломтиками. Колбасу или вареные сосиски нарезать кубиками. Соединить с картофелем, поперчить, смешать с майонезом, заправить сахаром. Переложить в салатник, посыпать рубленым луком.

Из картофеля с сельдью (горячий)

500 г картофеля, 1 сельдь, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сухарей, 50 г репчатого или зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Картофель сварить «в мундире», очистить, нарезать ломтиками. Еще теплым смешать с мелко нарезанной мякотью сельди, посыпать зеленым луком, полить растительным маслом, засыпать истолченными сухарями. Поперчить, посолить по вкусу и запечь в духовке. Подавать горячим.

Из белокочанной капусты

1 средний вилок белокочанной капусты, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Зелень помыть, просушить и мелко нарезать. Заправить сметаной и майонезом.

Из белокочанной капусты с тертым хреном

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 1 морковь, 1 средняя свекла, 1 ст. ложка тертого хрена, 3/4 стакана сметаны, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Свеклу и морковь вымыть, отварить, почистить и натереть на крупной терке или мелко нарезать. Все смешать, добавить тертый хрен, посолить и заправить сметаной и майонезом. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Из белокочанной капусты и моркови

1 средний вилок белокочанной капусты, 1 морковь, 1 яблоко, 1 луковица, 3/4 стакана сметаны, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Морковь почистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и также натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Все смешать, заправить сметаной и майонезом. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Из капусты и свеклы

1 средний вилок белокочанной капусты или 200 г квашеной капусты, 1 свекла, сок половины лимона, укроп, сахар и соль по вкусу.

Свежую капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока, а квашеную отжать и нарезать. Свеклу вымыть, отварить или испечь, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все смешать, добавить лимонный сок, сахар и соль. Заправить салат растительным маслом. Перед подачей к столу украсить мелко нарубленной зеленью укропа.

Из белокочанной капусты и болгарского перца

1 средний вилок белокочанной капусты, 2–3 красных болгарских перца, 1 желтый болгарский перец, 1 небольшое яблоко, 1 пучок зеленого лука, 4–5 ст. ложек растительного масла, любая зелень, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, выложить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить, постоянно помешивая, до мягкости. Готовую капусту откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и оставить остывать. Перцы вымыть, удалить сердцевины и нарезать тонкой соломкой или небольшими кубиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук и зелень вымыть, просушить и мелко нарезать. Все смешать и заправить растительным маслом. Перед подачей к столу готовый салат можно украсить кружочками перца, дольками яблока и веточками зелени.

Из белокочанной капусты и апельсина

1 средний вилок белокочанной капусты, 1 апельсин, 1 небольшое кислое яблоко, сок 1 лимона, 3/4 банки майонеза, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до выделения сока. Добавить лимонный сок, перемешать и поставить в холодильник на 1 час, чтобы капуста пропиталась соком. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, одну половину натереть на крупной терке, а другую нарезать дольками для украшения готового салата. Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и, оставив несколько для украшения, нарезать небольшими кусочками. Все смешать и заправить майонезом. Перед подачей к столу украсить салат дольками апельсина и яблока.

Салат из белокочанной капусты и клюквы

1 средний вилок белокочанной капусты, 3/4 стакана ягод клюквы, 1 небольшое сладкое яблоко, 4–5 ст. ложек растительного масла.

Капусту нашинковать и без добавления соли перетереть руками, чтобы она стала мягкой. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить клюкву, оставив несколько ягод для украшения, и заправить растительным маслом. Перед подачей к столу украсить салат ягодами клюквы.

Салат с краснокочанной капустой

1 средний вилок краснокочанной капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка 3 %-го уксуса, зелень укропа и петрушки, соль.

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Смешать растительное масло и уксус и заправить полученным соусом салат. Перед подачей к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из краснокочанной капусты и огурцов

1 средний вилок краснокочанной капусты, 3 соленых огурца, 3/4 стакана сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Огурцы мелко нарезать за исключением одной половинки, которую надо нарезать кружочками. Все смешать, заправить сметаной. Перед подачей к столу готовый салат украсить веточками петрушки и кружочками огурца.

Закуска из белокочанной капусты и чеснока

500 г белокочанной капусты, 3–4 зубчика чеснока, 100 г сметаны, 2 ч. ложки 3 %-го уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Капусту вымыть, нашинковать, растереть с солью и сбрызнуть укусом. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Капусту перемешать с чесноком, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить петрушкой и подать к столу.

Закуска из кольраби

500 г кольраби, 3 луковицы, 1 ст. ложка лимонного сока, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Капусту вымыть, натереть на мелкой терке, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, нарубить, смешать с капустой, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из краснокочанной капусты и зеленого лука

300 г краснокочанной капусты, 1 пучок зеленого лука, 1 яблоко, 100 г майонеза, 2 ч. ложки 3 %-го уксуса, соль по вкусу.

Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с солью, сбрызнуть уксусом. Яблоко вымыть, очистить и натереть на крупной терке, лук вымыть, просушить и мелко нарезать. Капусту, яблоко и лук соединить, добавить майонез, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из цветной капусты

400 г цветной капусты, 1 ст. ложка лимонного сока, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить на 20–30 минут в холодную воду, затем снова помыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль и варить до готовности. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Капусту откинуть на дуршлаг, сбрызнуть лимонным соком, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Сырный салат с фруктами с йогуртом

250 г швейцарского сыра, 2 апельсина, 2 яблока, 50 г сахара, лимонный сок, 150 мл йогурта.

Сыр, очищенные апельсины и очищенные яблоки (без сердцевины) нарезать кубиками.

К йогурту добавить сахар, подкислить лимонным соком и залить салат. Слегка перемешать, чтобы компоненты остались целыми.

Салат из швейцарского сыра с йогуртом

300 г швейцарского сыра, 4 яйца, 50 г сладкого красного перца, 30 г репчатого лука, 250 мл йогурта.

К сыру, нарезанному соломкой, добавить сваренные вкрутую и нарезанные кубиками яйца, нарезанные перец и лук. Перемешать с йогуртом и оставить на время.

Морковный салат с йогуртом

200 г моркови, 100 г яблок, 70 г банана (1 шт.), 50 г сахара, 30 г грецких орехов, 200 мл йогурта, лимонный сок.

Морковь натереть, перемешать с очищенными и нарезанными яблоками, нарезанными бананами, крупнорубленными грецкими орехами. Добавить сахар и подкислить лимонным соком. Перемешать с йогуртом.

Салат из копченого сыра с йогуртом

250 г плавленого копченого сыра, 80 г зеленого горошка, 50 г красного сладкого перца, 2 яйца, 30 г репчатого лука, 50 г огурцов, 20 г горчицы, 200 мл йогурта.

Сыр нарезать мелкими кубиками, добавить нарезанные перец, огурцы, отваренные вкрутую яйца, слегка отваренный горошек и мелко нарезанный лук. Смесь осторожно перемешать, чтобы продукты остались целыми, добавить йогурт, перемешанный с горчицей, и дать отстояться салату.

Салат из куриного мяса с овощами

300—400 г куриного вареного мяса, 2 соленых или маринованных огурца, 2 свежих огурца, 1 помидор, болгарский красный перец, 30 г растительного масла, листья сельдерея, соль, перец, лимонный сок по вкусу.

Нарезать кубиками куриное мясо и овощи, сложить в глубокую миску, добавить мелко нарезанные листья сельдерея. Заправить салат растительным маслом, приправить и перемешать.

Сборный салат из куриного мяса

300 г куриного мяса, 100 г риса, 1 банка консервированной кукурузы, 1 болгарский красный перец, зелень петрушки, растительное масло, томатное пюре, горчица, уксус, соль и черный перец по вкусу.

Отварить рис в большом количестве воды, промыть и остудить. Куриное мясо и перец нарезать кубиками. Смешать в большой миске все ингредиенты для салата, приправить по вкусу.

Можно окончательно заправить салат майонезом.

Салат из куриного мяса

1 куриная грудка, 1/2 стакана порубленных стеблей сельдерея, 2 ст. ложки листьев сельдерея, 7 яиц, 2 ст. ложки майонеза, 1 яблоко, листья зеленого салата или половинки зеленого болгарского перца.

Мясо отварить, охладить, нарезать мелкими кубиками, яйца порубить, стебли сельдерея нарезать, листья сельдерея мелко нашинковать. Положить в глубокую миску. Добавить майонез и перемешать, приправить по вкусу. Подать к столу на листьях салата или приготовленных для этого половинках зеленого перца.

Салат с цветной капустой

300 г куриного мяса, 800 г цветной капусты, 100 г зеленого горошка, 100 г моркови, 200 г майонеза, зелень укропа и соль по вкусу.

Отварное куриное мясо и сваренные овощи нарезать кубиками, посолить, смешать с майонезом и украсить «букетиками» цветной капусты, ломтиками моркови, зеленым горошком и листиками зелени.

Салат с макаронами

200 г куриного мяса, 50 г макарон, 3 яйца, 50 г зеленого салата, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 40 г зеленого горошка, 1 сладкий перец, 40 г майонеза, зелень и соль по вкусу.

Мясо вареной курицы, вареные яйца, свежие и соленые огурцы нарезать ровными дольками, сладкий стручковый перец и листики салата — соломкой, зеленый лук — дольками длиной 1–1,5 см. Макароны разломать на мелкие кусочки, отварить до готовности, охладить, заправить майонезом, добавить другие компоненты, посолить и

Салат с кальмарами

100 г куриного мяса, 100 г кальмаров, 150 г свежих яблок или маринованных огурцов, 40 г майонеза, 30 г зеленого салата, 1 яйцо, 1 помидор, 1 сладкий консервированный перец, 2 лимона, соль по вкусу.

Отварные или консервированные кальмары, мясо вареной курицы, очищенные сырые яблоки или маринованные огурцы нарезать соломкой или очень мелкими кубиками, посолить, смешать с майонезом и выложить в салатник на зеленые листья салата. Для украшения используют вареное яйцо, свежие помидоры, сладкий перец и лимон.

Салат по-домашнему

100 г куриного мяса, 100 г макаронов, 100 г маринованных или соленых грибов, 75 г помидор, 2 яйца, 150 г майонеза, зелень петрушки, перец молотый и соль по вкусу.

Мясо вареной курицы нарезать соломкой, добавить отварные макароны, грибы, нарезанные дольками помидоры и яйца, мелко нарезанную зелень. Посолить, поперчить, перемешать, залить майонезом.

Салат из мяса птицы с острым соусом

300 г мяса птицы, 30 г картофеля, 150 г зеленого салата, 80 г яблок, 1 лимон, 20 г майонеза, 1 яйцо, 100 г сметаны, 10 г горчицы, сахар, перец, соль по вкусу.

Мясо вареной птицы, вареный картофель, очищенное яблоко, вареное яйцо и салат нарезать (несколько хороших листьев салата отложить) и перемешать. Смешать майонез со сметаной, лимонным соком, добавить сахар, соль, молотый перец, горчицу. Приготовленным соусом заправить продукты и положить на тарелки, выстланные листьями салата. До подачи на стол хорошо охладить.

Салат со свежей капустой и сметаной

200 г куриного мяса, 200 г капусты, 100 г яблок, 50 г корня сельдерея, 50 г моркови, 50 г зеленого горошка, 100 г сметаны, 10 г хрена, 3 г уксуса, масло оливковое, сахар и соль по вкусу.

Мясо вареной курицы нарезать соломкой. Капусту, морковь, яблоки и сельдерей пошинковать, добавить хрен с уксусом, оливковое масло, соль, сахар и зеленый горошек. Все перемешать, переложить в салатник и залить сметаной.

Салат «Русский красавец»

150 г отварной курицы, 150 г свинины, 150 г сыра, 1 яйцо, 200 г майонеза, соль. На украшение: 250 г мяса, 100 г сыра, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 200 г фруктов, зелень.

Отварное мясо нежирной свинины, отварное мясо курицы, вареное яйцо нарезать ломтиками, добавить тертый сыр, посолить, заправить майонезом и перемешать. Приготовленный салат уложить горкой в салатник, посыпать тертым сыром и украсить

Салат из курицы с цветной капустой

300 г вареного или жареного куриного мяса, 1–2 кочана цветной капусты, 1 стакан горошка, 1–2 моркови, 1 стакан майонеза или сметанного соуса, зелень укропа или петрушки.

Курицу и сваренные овощи нарезать кубиками, перемешать с соусом и украсить кочешками цветной капусты, ломтиками моркови и листиками зелени.

Салат заморский

60 г мяса цыпленка, 100 г сельдерея, 20 г грибов, 40 г майонеза, 6 г готовой горчицы, 15 г огурцов, перец, зелень.

Сельдерей, нарезанный соломкой, вареное мясо цыпленка, соленые или маринованные огурцы, отварные грибы перемешать, посолить и заправить майонезом с горчицей. При подаче выложить горкой, украсить теми же продуктами и зеленью петрушки.

Винегрет с шампиньонами

100 г шампиньонов, 1 помидор, 1 яблоко, 1 морковь, 1 небольшая свекла, 2 картофелины, 1 соленый огурец, 2–3 ст. ложки растительного масла, уксус, сахар, черный молотый перец.

Морковь, картофель, свеклу отварить целиком, почистить, нарезать кубиками, смешать с нарезанными кубиками луком и огурцом, посолить, заправить маслом, перцем и сахаром по вкусу. Шампиньоны нарезать ломтиками, потушить на растительном масле до готовности и охладить. Помидоры и яблоки нарезать кубиками и соединить с охлажденными шампиньонами. Овощной винегрет перемешать с подготовленной массой, украсить мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Каши

Манная

1 стакан манной крупы, 5 стаканов молока, 1 ст. ложка сахара, 30 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли.

Молоко довести кипения, добавить соль, сахар и, помешивая, тонкой струйкой всыпать крупу. Продолжать варку при помешивании. Когда каша загустеет, убавить огонь и варить 10–15 минут при слабом нагреве. Перед подачей горячую кашу выложить на тарелку, положив в нее кусочек масла.

Манная с морковью

1/2 стакана манной крупы, 1/2 л молока, 200 г моркови, 1 ст. ложка сахара, 25 г сливочного масла, соль по вкусу.

В натертую морковь положить сахар, сливочное масло и тушить на слабом огне 1 час. Затем влить молоко, довести до кипения, всыпать манную крупу, размешать и поставить в духовку на 30 минут, после чего подавать.

Манная с желтком

1/2 стакана манной крупы, 1 стакан воды, 300 г молока, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ст. ложка меда, 1 яичный желток, 15 г сливочного масла, соль по вкусу.

Вскипятить молоко (1 стакан) и воду. Засыпать манную крупу, посолить по вкусу и варить, помешивая, 20 минут. Готовую кашу заправить сырым желтком, растертым со сливочным маслом и молоком (30 г). Чтобы получить сладкую кашу, во время варки прибавляют сахар или мед.

Рисовая

1 стакан риса, 3 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли.

Промытый рис засыпать в кипящую подсоленную воду (полтора стакана) и варить, помешивая, до загустения. Затем добавить горячее молоко, сахар, размешать и продолжить варку на слабом огне 20–30 минут. Для лучшего упревания кашу можно поставить на 10–15 минут на водяную баню (в другую кастрюлю большего размера с кипящей водой). При подаче кашу поливать растопленным маслом.

Каша рисовая с яблоками

1/2 стакана риса, 1/2 л молока, 350 г яблок, освобожденных от сердцевины, 25 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 яичных белка.

10 минут рис варить в воде. Воду слить, а рис залить горячим молоком, посолить, добавить сливочное масло и поставить в теплое место для набухания риса. Яблоки (лучше антоновские) запечь в духовке до мягкости и протереть через сито. В яблочное пюре всыпать сахар, взбитые яичные белки и все растереть до пены. Яблочную массу подавать отдельно к рисовой каше.

Каша рисовая с фруктами

1 стакан риса, 1 стакан воды, 1/2 л молока, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахара, 300 г яблок, 100 г слив, 2 ст. ложки изюма, соль по вкусу.

Промытый рис опустить в кипящую воду, посолить и варить на слабом огне до выпаривания воды. Добавить горячее молоко и далее варить на водяной бане. В конце варки добавить яблоки, нарезанные на кусочки, сливы без косточек и кожуры, ошпаренный изюм. Все прогреть. Подавать со сливочным маслом.

Можно взять другую крупу и приготовить с сушеными фруктами.

Каша рисовая молочная

1 кг риса, 1 л молока, 750 мл воды, 50 г топленого масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложка соли.

В кастрюлю налить полтора л воды, дать закипеть. Положить рис и немного посолить. Когда рис сварится, налить молоко (в 3–4 приема).

Кашу следует постоянно помешивать. По готовности снять кастрюлю с огня и дать постоять под крышкой 5–6 минут. Выложить на блюдо, полить топленым маслом, посыпать сахаром и подавать.

Каша пшенная с тыквой

1 кг очищенной от кожуры и семян тыквы, 1,5 л молока, 2 стакана пшена, соль по вкусу.

Очищенную от кожуры и семян тыкву мелко нарезать или пропустить через мясорубку, залить горячим молоком и варить 10–15 минут, затем засыпать промытое пшено, положить соль по вкусу и, помешивая, варить еще 15–20 минут до загустения. Для упревания сваренную кашу поставить на 25–30 минут в духовку.

Каша перловая

1 стакан перловой крупы, 750 мл молока, 1/2 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Перловую крупу промыть, засыпать в кипящую воду, варить 10–12 минут и выложить на решето. Как только вода стечет, возвратить в кастрюлю, залить горячим молоком и, помешивая, варить на слабом огне примерно 15 минут. Затем положить сахар и по вкусу соль. Кастрюлю закрыть крышкой и для упревания поставить на 10–15 минут в кастрюлю с горячей водой.

Каша гречневая с кабачками

200 г гречневой крупы, 250 г очищенных кабачков, 500 мл молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Поджарить с маслом (1/2 ст. ложки) на сковороде гречневую крупу до желтого цвета. Очистить кабачки, нарезать кусочками и положить в кастрюлю с молоком. Варить до мягкости. Затем в кабачки всыпать поджаренную крупу, размешать и довести до кипения, положить сливочное масло (1 ст. ложка), сахар, соль, все перемешать. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в духовку на 2 часа. Подавать с растопленным сливочным маслом.

Каша ячневая с тыквой

200 г ячневой крупы (или пшена), 400 г тыквы, 1 л молока для варки каши, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 40 г сливочного масла, 500 г молока для подачи на стол.

Ячневую крупу промыть (пшено ошпарить!). В кипящее молоко добавить масло, крупу и варить кашу в духовке или на пару. Очищенную тыкву натереть стружкой, засыпать в кашу, добавить соль, сахар и продолжить варку. Горячую кашу можно подавать с маслом и молоком, остывшую — с фруктовым соусом.

Каша из тыквы

1 кг очищенной тыквы, 2 стакана молока, 100 г риса, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки топленого масла, соль по вкусу.

Очищенную от кожуры и семян тыкву нарезать кусочками, положить в кастрюлю и залить горячим молоком. Добавить сахар, рис, сваренный до полуготовности, топленое масло, соль и все хорошо перемешать. Затем закрыть кастрюлю крышкой и варить тыкву до готовности. Подавать в горячем или холодном виде.

Блюда из яиц

Яйца под зеленым майонезом

6 яиц, 100 г зеленого салата, 2 ст. ложки 20 %-х сливок, 100 г майонеза.

Сваренные вкрутую яйца разрезать на четвертинки. Зеленый салат пропустить через мясорубку, растереть со сливками и смешать с майонезом. Яйца положить на блюдо и залить полученным зеленым майонезом. Украсить зеленью.

Рубленые яйца с гусиным жиром

6 яиц, 1 луковица, 30 г гусиного жира, соль.

Сваренные вкрутую яйца мелко порубить, добавить соль, пассерованный на гусином жире репчатый лук, растопленный гусиный жир и перемешать.

Яйца с помидорами

10 яиц, 10 ломтиков гренок, 2 мелко нарубленных помидора, 120 г масла, 120 г томатного соуса, 20 маринованных или соленых грибов, зелень петрушки.

На поджаренные на масле гренки нанести слой мелко нарубленных помидоров, поджаренных в масле, и сверху поместить на каждый гренок по яйцу, сваренному в мешочек. На яйца положить по кусочку трюфеля и залить томатным соусом. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Яйца с языком

10 яиц, 10 ломтиков гренок, 250 г языка, 120 г масла, 50 г соленых огурчиков, 150 г соуса со сливками и лимоном.

На поджаренные гренки выложить вареный язык, нарезанный соломкой и политый соусом со сливками и лимоном. Сверху посыпать мелко нарубленными солеными огурчиками (корнишонами). На каждый гренок положить по яйцу, сваренному в мешочек, и залить соусом со сливками и лимоном.

Яйца по-охотничьи

10 яиц, 10 ломтиков гренок, 150 г куриной печени, 150 г свежих грибов, 120 г масла, 1 луковица.

Сваренные в мешочек яйца поместить на поджаренные гренки. Гарнировать куриной печенкой, грибами, нарезанными ломтиками и припущенными с маслом, мелко нарезанным луком.

Яйца по-гусарски

10 яиц, 10 ломтиков гренок, 1 большая луковица, 2 помидоры, 100 г ветчины, зелень петрушки.

На поджаренные гренки поместить поджаренные яйца и полить их смесью из поджаренного колечками *лука,* очищенных от кожуры и семян помидоров, крупно нарезанных и слегка поджаренных одновременно с луком, и нарезанной соломкой ветчины, тоже слегка поджаренной вместе с луком. Сверху посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Яйца в раковинах

6 яиц, 20 г жира, 30 г швейцарского сыра, 20 г масла, соль, толченые сухари, нарубленная зелень петрушки.

Раковины (очень большие макароны в форме ракушек) смазать жиром, в каждую выпустить по одному яйцу, посолить, посыпать натертым сыром, поставить в горячий духовой шкаф. Когда яйца свернутся, вынуть раковины из духового шкафа, посыпать сверху подрумяненными на топленом масле толчеными сухарями и мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать как горячую закуску на круглом блюде.

Яйца с ветчиной

100 г ветчины, 3 яйца, 40 г сыра, 10 г сливочного масла. Для молочного соуса: 100 г сливочного масла, 50 г муки.

На дно порционной сковороды положить ветчину, нарезанную соломкой, на ветчину — рубленые вареные яйца, заправить молочным соусом, тертым сыром, сверху посыпать оставшимся сыром и ветчиной и запечь. Подать в той же сковороде.

Яйца, жаренные на растительном масле

4 яйца, 60 г растительного масла, гарнир.

Вылить яйцо на раскаленную сковороду с растительным маслом. На желток вылить горячее растительное масло до образования белой корочки. Подать на стол с гарниром (жареным картофелем или отварным рисом).

Яйца, фаршированные грибами по-монастырски

2 яйца, 50 г отварных грибов, 25 г ветчины, 20 г растительного масла, 20 г майонеза, зелень, 20 г сметаны.

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки размять вилкой. Грибы нарезать соломкой и обжарить в масле, сметане, затем охладить, смешать с желтками и ветчиной, нарезанной соломкой. Заправить майонезом. Фаршированные белки украсить зеленью.

Яйцо с сельдью

2 яйца, 50 г майонеза, 1 луковица, 1 яблоко, зелень, 1 сельдь, 2 ст. ложки сметаны, 150 г зеленого салата.

Сельдь без кожи и костей (чистое филе) нарезать на ломтики шириной 3–4 см. Вареные яйца разрезать пополам. На любой овощной салат уложить половинки яиц желтком вверх, сверху уложить ломтики сельди, репчатый лук и яблоки, нарезанные мелкими кубиками и заправленные сметаной. Все полить майонезом и украсить зеленью.

Яйца, жаренные с грибами

5—6 шт. крупных белых грибов, 4 ст. ложки масла, 8 яиц, соль по вкусу, черный перец, зелень петрушки.

Очищенные и промытые грибы мелко нарезать, посолить и обжарить на масле до мягкости. Взбитые яйца посолить, посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки, вылить на грибы и поджарить. Подать к столу горячими, с разными салатами.

Помазанки из яиц

2 яйца, по 30 г ветчины, колбасы, корейки, 40 г майонеза или масла, 1 ст. ложка сока лимона, соль, зелень, белый хлеб.

Сварить вкрутую яйца, очистить, мелко порубить, добавить мелко нарезанную ветчину, колбасу, копченую корейку. Затем соединить со взбитым маслом или майонезом, добавить лимонный сок, соль. Намазать на ломтики хлеба и украсить зеленью.

Яичница с колбасой и луком

4 яйца, 20 г масла, 20 г сыра, 60 г колбасы, Луковица, сливочное масло, зелень петрушки.

Обжарить на масле репчатый лук, затем колбасу, нарезанную соломкой, все вместе прогреть и вылить яйца. Когда яичница начнет твердеть, посыпать ее тертым сыром, зеленым луком, зеленью. Яичницу лучше подать в той же посуде, в которой она готовилась.

Яичница-глазунья натуральная

2 яйца, 10 г топленого масла, перец и соль по вкусу.

На сковороде разогреть масло, выпустить яйца, стараясь не разорвать оболочку желтков, посолить, выдержать сковороду 1–2 минуты на огне, а затем поставить на 3–4 минуты в духовой шкаф. Как только белок станет молочно-белым, сковороду вынуть. Яичницу подают на той же сковороде или на подогретой тарелке. Если нет духового шкафа, сковороду с яйцами во время жарки закрыть крышкой или тарелкой.

Яичница с колбасой

2 яйца, 40 г помидоров, 40 г колбасы, 5 г зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Колбасу нарезать ломтиками и поджарить, сверху положить нарезанные помидоры, выпустить яйца и поджарить на медленном огне. Снять с огня, посыпать зеленью, посолить, поперчить.

Яичница с ветчиной и помидорами

1 яйцо, 30 г ветчины, 10 г свиного топленого сала, 5 г лука, 30 г помидоров, 1 г горчицы, соль и укроп по вкусу.

Ветчину нарезать кусочками, смазать горчицей и слегка обжарить на порционной сковороде, добавить обжаренный отдельно репчатый лук. На каждый кусочек ветчины положить по дольке обжаренных свежих помидоров. Затем выпустить на сковороду яйцо, жарить 2–3 минуты и довести до готовности в духовке, но так, чтобы желток получился всмятку. При подаче посыпать укропом.

Яичница любительская

1 яйцо, 20 г вареной ветчины, 10 г любительской колбасы, 10 г консервированных шампиньонов или белых грибов, 10 г свиного топленого сала, соус томатный, соль, перец, укроп по вкусу.

Вареную ветчину и колбасу нарезать ломтиками, обжарить на порционной сковороде, добавить отваренные, мелко нарезанные шампиньоны или белые грибы, хорошо прогреть, добавить томатный соус, довести до кипения, выпустить яйцо, посолить, поперчить. Слегка поджарить на плите, затем довести до готовности в духовке, но так, чтобы желток получился всмятку. При подаче желток посыпать зеленью.

Яичница с окороком, картофелем и луком

3 яйца, 20 г сливочного масла, 70 г картофеля, 30 г окорока, 20 г зеленого лука, соль по вкусу.

Обжарить нарезанный, слегка подсоленный картофель до готовности, добавить окорок, нарезанный мелкими кубиками, и мелко нарезанный лук, обжарить. Выпустить яйца и жарить. Подавать на сковороде.

Яичница с сыром

4 яйца, 20 г сыра, 100 мл молока, сливочное масло, зелень петрушки.

Смесь из яйца и молока вылить на разогретую сковороду с маслом. Жарить, помешивая, до консистенции густой сметаны. Посыпать тертым сыром, зеленью и подать горячей.

Яичница с сыром и перцем

4 яйца, 20 г масла, 1 луковица, 2 сладких перца, 20 г сыра.

Нарезать стручковый перец и репчатый лук соломкой и обжарить на масле, потом залить взбитыми яйцами, активно помешать и посыпать тертым сыром.

Яичница-глазунья со сметаной

4 яйца, 15 г сливочного масла, 50 г сметаны, соль.

Растопить на сковороде сливочное масло, выпустить яйца и поджарить их до полуготовности. Затем залить сметаной, посолить и довести глазунью до готовности в жарочном шкафу.

Яичница с зеленым луком

2 яйца, 20 г сливочного масла, 20 г зеленого лука, соль по вкусу.

Нарезанный зеленый лук выложить на сковороду с маслом, выпустить яйца, посолить и жарить.

Яичница с репчатым луком 1

2 яйца, 200 г репчатого лука, 50 г сливочного масла или маргарина, 30 г воды, соль по вкусу.

Разогреть на сковороде масло или маргарин, выложить нарезанный лук и поджарить до золотистого цвета. Затем добавить в массу 30 г воды и тушить 5 минут, после чего сделать в луковой массе углубления и в каждое вылить по яйцу, посолить и жарить до готовности

Яичница с репчатым луком 2

6 яиц, 60 г репчатого лука, 20 г растительного масла, 10 г кореньев петрушки, соль по вкусу.

Репчатый лук и коренья петрушки мелко порубить, смешать с растительным маслом, выложить на смазанную маслом разогретую сковороду, на них осторожно, чтобы желток был целым, разбить яйца и на сильном огне жарить.

Яичница в «гнезде»

1 яйцо, 180 г картофеля, 70 г сметаны, 20 г топленого масла, перец и соль по вкусу.

Приготовить картофельное пюре и наполнить им смазанную жиром форму. По всей поверхности массы сделать углубления и влить в каждое разбитое (как для глазуньи) яйцо. Запекать в духовом шкафу до полной готовности яиц.

Яичница с овощами

2 яйца, 30 г помидоров, 20 г консервированного зеленого горошка, 5 г зелени петрушки или сельдерея, 20 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Помидоры нарезать дольками и слегка прогреть на сливочном масле, добавить консервированный зеленый горошек, молотый перец и перемешать. На горячую массу вылить яйца, посолить белок и жарить на сильном огне. Готовую яичницу посыпать зеленью петрушки.

Яичница в помидорах

2 яйца, 80 г помидоров, 20 г топленого масла, перец и соль по вкусу.

Выбрать зрелые, не очень крупные помидоры. Срезать верхушки и осторожно с помощью ножа удалить сердцевину. В каждый помидор положить половину чайной ложки топленого масла, соль и черный перец по вкусу. Затем в каждый помидор выпустить по одному яйцу и уложить помидоры на сковороду, смазанную маслом. Сковороду поставить в духовой шкаф на 20–25 минут.

Яичница с копченой салакой

2 яйца, 10 г копченой салаки, 20 г жира для жарки.

У копченой салаки удалить кожу и внутренности, затем выложить ее на порционную сковороду с жиром, прогреть, выпустить яйца, посолить и довести яичницу до готовности на плите или в духовке.

Омлет с мясом

200 г мяса, 50 г зеленого лука, 2 яйца, 1 ч. ложка муки, 20 г сливочного масла, 60 г молока, соль, гарнир.

Пропустить мясо два раза через мясорубку с частой решеткой, взбить яйца, добавить мелко нашинкованный зеленый лук, соль, муку, молоко. Затем все перемешать и вылить на раскаленную сковороду с маслом. Когда полученная масса загустеет, поставить ее в духовку и довести до готовности. На гарнир можно приготовить рассыпчатый рис, картофель-фри. Омлет украсить зеленью.

Омлет с курицей

200 г куриного мяса, 1 помидор, 30 г сливочного масла, 1/2 лимона, 4 яйца, 50 г репчатого лука, зелень.

Филейное мясо отварной курицы слегка поджарить на сковороде, репчатый лук запассеровать, добавить сок лимона. На сковороду вылить подготовленный омлет, и, как только он начнет твердеть, выложить на него куриное мясо, кружочки помидоров, обжаренный лук, зелень, сложить омлет пополам, чтобы фарш оказался в середине, и запечь в жарочном шкафу.

Омлет со шпинатом

300 г шпината, 4 яйца, 100 г воды, масло, соль.

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с солью и небольшим количеством горячей воды, добавить тщательно вымытый и мелко нарубленный сырой шпинат. Взбить белки с добавлением небольшого количества холодной воды в пену и осторожно смешать со шпинатом и желтками. Затем поджарить омлет на сковороде с маслом, свернуть и сразу подать на стол.

Омлет по-деревенски

20 г лука, 250 г картофеля, 30 г растительного масла, 4 яйца, 20 г сыра, соль, перец, зелень петрушки, грибы, молоко.

Отварной картофель обжарить вместе с зеленью. Обжаренный лук и третью часть картофеля выложить на разогретую сковороду, залить смесью яиц и молока, посолить, поперчить, перемешать. Когда омлет начнет твердеть, посыпать его тертым сыром, сложить пополам и запечь в духовке. Оставшиеся две трети части картофеля смешать с обжаренными грибами, прогреть и подать как отдельное блюдо. Посыпать зеленью петрушки.

Первые блюда

Суп из молодого картофеля с укропом

800 г молодого картофеля, 150 г моркови, 20 г петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, полбуханки хлеба для сухариков, зелень укропа, соль по вкусу.

Приготовить овощной отвар из моркови и петрушки, процедить, вскипятить. Опустить туда очищенный промытый мелкий целый картофель, мелко рубленный и спассерованный на сливочном масле репчатый лук. Довести на медленном огне до готовности. В конце варки положить промытый, мелко рубленный зеленый укроп. Желтки растереть со сливочным маслом, развести овощным отваром. Влить эту смесь в суп, посолить, поперчить, размешать. При подаче на стол суп разлить по тарелкам и положить в каждую по несколько сухариков из белого хлеба.

Суп картофельный со щавелем

600 г картофеля, 300 г щавеля, 80 г моркови, 25 г петрушки, 60 г репчатого лука, 60 г маргарина, 60 г сметаны, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Варить картофельный суп, за 5–8 минут до окончания варки добавить нарезанный щавель.

Суп картофельный с сосисками

7—8 картофелин, 300 г мяса, 300 г сосисок, Луковица, 100 г сметаны, 2 желтка, 1 морковь, соль по вкусу.

Сварить бульон из мяса с овощами, добавить очищенный и крупно нарезанный картофель, отварить его до мягкости и процедить суп через дуршлаг. Протереть в бульон лук, морковь и картофель, вскипятить, заправить сметаной с желтками и опустить очищенные и поджаренные сосиски.

Суп картофельный с салом

600 г картофеля, 1 луковица, 50 г шпика, соль, перец по вкусу.

Картофель, нарезанный кубиками, варить в воде и заправить зажаренным в шпике луком.

Суп картофельный с потрохами

500 г картофеля, 400 г куриных потрохов, 80 г моркови, 80 г репчатого лука, 20 г петрушки, 40 г зеленого лука, 120 г пшена, 40 г свиного топленого сала, перец, зелень, соль по вкусу.

Подготовленные куриные потроха варить до готовности. Бульон процедить, положить в него промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, пассерованные на свином сале лук и овощи и варить суп до готовности. За 10 минут до окончания варки в суп запустить специи и посолить.

Суп картофельный с чесноком

800 г картофеля, 50 г сала (или сливочного масла), неполный стакан молока, 1 желток, 1 головка чеснока, зелень, соль по вкусу.

Отварить в подсоленной воде картофель, размять его, добавить растертый с солью чеснок и все вместе варить несколько минут. Затем добавить размешанный в молоке желток, свиное сало (или сливочное масло) и зелень укропа и петрушки.

Щи ленивые

5 картофелин, полтина небольшого кочана капусты, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

В готовый бульон заложить свежую капусту и картофель. Когда капуста уварится, подсыпать муки и тщательно размешать, забелить сметаной.

Суп картофельный с помидорами

500 г картофеля, 150–200 г помидоров, 40 г моркови, 20 г петрушки, 40 г репы, 40 г лука, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны, зелень, специи, соль по вкусу.

В горячую воду положить нарезанный кубиками картофель, обжаренные в масле корнеплоды и лук, все это варить до готовности. В готовый суп добавить нарезанные дольки помидоров. Перед подачей на стол заправить сметаной и зеленью.

Суп картофельный с красным перцем

500 г картофеля, 20 г смальца, половина луковицы, 150 г сметаны, красный молотый перец, соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кубиками и варить в соленой воде до мягкости. Отвар слить. Заправить картофель мукой со смальцем, добавив нарезанный или тертый лук и щепотку красного перца. Все это развести отваром картофеля. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Борщ холодный

400 г картофеля, 400 г свеклы, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка сахара, уксус и соль по вкусу.

Свеклу очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками, переложить в кастрюлю, залить водой (из расчета 2 стакана на порцию), добавить чайную ложку уксуса и варить на слабом огне 20–30 минут. Готовый свекольный отвар процедить и охладить. В него вернуть свеклу, туда же положить вареный картофель и огурцы, нарезанные маленькими кубиками, рубленое яйцо и мелко нарезанный зеленый лук.

Суп картофельный с рыбой

600 г картофеля, 300 г сушеной мелкой рыбы, 100 г репчатого лука, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

В кипящую воду положить картофель и лук, нарезанный крупными дольками. Когда вода с картофелем закипит, добавить мелкую сушеную рыбу, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности.

Суп из молодого картофеля с манной крупой

600 г молодого картофеля, 5 ч. ложек манной крупы, 8 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, укроп, петрушка, соль по вкусу.

Очистить молодой картофель, порезать, отварить в подсоленном кипятке. Воду слить. Вскипятить молоко. В него засыпать манную крупу. Когда крупа сварится, добавить вареный картофель, масло. Прокипятить вместе с добавленным репчатым луком. Перед подачей на стол добавить рубленый укроп, петрушку.

Суп картофельный с сыром

400 г картофеля, 4 ст. ложки манной крупы, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка тертого сыра или брынзы, соль по вкусу.

В суповой кастрюле с растительным маслом подрумянить манную крупу. Влить горячую воду. Посолить по вкусу. Как только бульон закипит, заложить в него мелко нарезанный картофель. Варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп тертым сыром или брынзой.

Кулеш

800 г картофеля, 120 г шпика, 100 г лука, 120 г пшена, специи, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Свиной шпик нарезать мелкими кубиками и слегка поджарить с мелко нашинкованным луком. Запустить поджарку в кипящий бульон или воду. Одновременно туда положить хорошо промытое пшено. Нагреть суп до кипения, добавив нарезанный кубиками или дольками картофель, специи и соль. Варить до готовности 20–25 минут. При подаче посыпать зеленью.

Суп картофельный с гречневой крупой

800 г картофеля, 3/4 стакана гречневой крупы, по 3/4 корня моркови и петрушки, 100 г репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, зелень укропа, петрушки, перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Перебранную гречневую крупу положить на сковороду и поджарить в духовке до золотистого цвета. Затем варить в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящую воду запустить картофель, нарезанный дольками. Дать покипеть 8—12 минут. Затем положить готовую гречневую кашу, спассерованные на сливочном масле морковь, петрушку, лук. Еще дать покипеть 4–6 минут. Посолить, положить перец и лавровый лист. Кастрюлю снять с плиты и лишь потом добавить в суп ложку сливочного масла и мелко рубленную зелень петрушки и укропа.

Суп картофельный с вермишелью

500 г картофеля, 80 г масла, 100 г вермишели, 20 г петрушки, 150 г лука, перец, соль, лавровый лист по вкусу.

Коренья и лук нашинковать в виде соломки и поджарить в масле. Картофель нарезать, положить вместе с кореньями и луком в кипящий бульон и варить 15 минут. Затем засыпать вермишель, добавить соль, перец, лавровый лист и варить еще 12–15 минут. Суп можно приготовить и на грибном бульоне.

Суп-пюре из картофеля и щавеля

500 г картофельного пюре, 30 г щавеля, 120 г сливок, 25 г сливочного масла, 2 яичных желтка, соль по вкусу.

Обыкновенное картофельное пюре заправить сливками, яичными желтками и сливочным маслом. В кастрюлю с водой запустить картофельную массу, довести до кипения. При подаче в качестве гарнира в суп положить щавель, нарезанный и потушенный в масле на сковородке.

Суп молочный с макаронами или вермишелью

500 мл молока, 50 г макарон, 2 ч. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Налить в кастрюлю молоко, посолить, довести до кипения, опустить в кипящее молоко макароны или вермишель. Когда макароны или вермишель всплывут, снять с огня, дать постоять, не снимая крышки, 5–6 минут. Затем разлить в тарелки. При подаче можно

Суп из свежего и кислого молока

1,5 л свежего молока, 1 стакан кислого молока, 2 ч. ложки сахара, 1 яйцо, соль по вкусу.

Сырое яйцо взбить с кислым молоком, добавить сахар, соль по вкусу и, слегка помешивая, влить в кипящее свежее молоко. Подавать на стол теплым.

Суп молочный с пшеном

2,5 л молока, 1 стакан пшена, 1/2 ч. ложки соли.

В кастрюлю налить молоко, положить 1/2 чайной ложки соли, довести до кипения, опустить сваренное предварительно на воде пшено и варить 8—10 минут на слабом огне.

Суп молочный рисовый

100 г риса, 2 стакана воды, 1 л молока, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Промытый рис варить 5–6 минут в кипящей воде, откинуть на сито, дать стечь воде, залить горячим молоком и варить при слабом кипении 15–20 минут. Готовый суп заправить солью, сахаром, сливочным маслом.

Суп молочный с рисом и фасолью

100 г фасоли, 3 ст. ложки риса, 2 стакана воды, 1 л молока, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

В кастрюлю налить воду и всыпать в нее промытую фасоль, варить до полуготовности. Затем добавить молоко, дать закипеть, положить промытый рис, варить 20–25 минут при медленном кипении, посолить, снять с огня, дать постоять 5 минут под крышкой, после чего разлить в тарелки и подать на стол. Отдельно подать сливочное масло.

Суп молочный с рисом и изюмом

1,5 л молока. 1/2 л воды, 4 ст. ложки риса (100 г), 100 г изюма, 2 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Рис промыть, варить до полуготовности. Добавить молоко, промытый изюм, соль, сахар и варить до полной готовности. Подавать с маслом.

Суп молочный с овсяными хлопьями

1 л молока, 4 ст. ложки овсяных хлопьев (90 г), 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

В кипящее молоко всыпать овсяные хлопья, добавить по вкусу соль, сахар и варить 20–25 минут. При подаче на стол положить в суп сливочное масло.

Суп молочный из овсяных хлопьев с яблоками

500 мл воды, 500 мл молока, 1 стакан овсяных хлопьев (90 г), 2 яблока, 2 ч. ложки сахара, щепотка корицы.

Воду с корицей вскипятить. Туда добавить овсяные хлопья и молоко. Варить 20–25 минут, снять с огня и, разливая на порции, класть в каждую тарелку сахар и натертые на крупной терке яблоки.

Суп молочный манный с изюмом

1 л молока, 400 мл воды, 150 г манной крупы, 100 г изюма, 1 ч. ложка сахара, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

В кипящее молоко, разведенное водой, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков, засыпать просеянную манную крупу, положить изюм (кишмиш без косточек), сахар, соль по вкусу и варить при слабом кипении 15–20 минут. При подаче добавить в тарелки сливочное масло.

Суп перловый на молоке с яйцом

400 г перловой крупы, 1,5 л молока, 1,5 л воды, 1 ч. ложка сахара, 3 яйца (желтки), 30 г сливочного масла.

Крупу промыть, залить холодной водой и на слабом огне, под крышкой, варить не менее 2–3 часов. Протереть сквозь сито вместе с жидкостью, еще раз вскипятить, процедить, заправить теплым молоком, смешанным с сырым желтком, и добавить сахар. Перед подачей на стол в суп положить сливочное масло.

Суп молочный с ячневой крупой

1 л молока, 500 мл воды, 150 г ячневой крупы, 1 ч. ложка сахара, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

В кипящее молоко, разведенное водой, засыпать просеянную ячневую крупу, непрерывно помешивая, добавить соль, сахар и варить 25–30 минут при слабом кипении. Подать на стол со сливочным маслом.

Суп мучной на молоке

1 л молока, 1/2 л воды, 300 г муки, 100 г топленого масла, соль по вкусу.

Пшеничную муку развести в воде до густоты сметаны. Разогреть в кастрюле топленое масло, добавить подготовленную массу, влить молоко, помешивая, довести до кипения. В тарелки добавить по 1 чайной ложке сливочного масла.

Суп молочный из печенья

200 г печенья, 1,5 л молока, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка молотой корицы.

Печенье измельчить в ступке, просеять через сито, засыпать в кипящее молоко и сразу

Суп молочный из сухарей

200 г сухарей, 1 желток, 1,5 л молока, 1 ст. ложка сахара, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Пшеничные сухари измельчить в ступке, просеять через сито, засыпать в кипящее молоко и сразу снять с огня, после чего заправить сахаром, сливочным маслом, яичным желтком.

Суп молочно-хлебный

1,5 л молока, 1 яйцо, 150 г хлеба из муки в/с, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла (40 г), соль по вкусу.

Хлеб, нарезанный мелкими кубиками, положить на сковороду, добавить масло, залить белком яйца, посыпать сахаром и поджарить. Молоко соединить с желтком, посолить и довести до кипения. Затем поджаренный хлеб залить кипяченым молоком и подавать на стол.

Щи ленивые с грибами

100 г сушеных грибов, 250 г свежей капусты, 300 г картофеля, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 ст. ложка томат-пюре или 4 свежих помидора, по 4 ст. ложки сливочного масла и сметаны, соль, перец, зелень.

Сушеные белые грибы промыть, замочить в воде и варить до готовности. Отвар перелить в кастрюлю, довести до кипения, грибы нарезать соломкой. В кипящий грибной отвар положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук репчатый, дать вскипеть, добавить нашинкованную свежую капусту, нарезанный брусочками картофель и кипятить 10–15 минут. Положить в суп отваренные и нарезанные грибы, поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанные ломтиками свежий помидор, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, зелень укропа и петрушки и дать покипеть 10–15 минут. Перед подачей на стол в тарелки добавить ложку сметаны и зелень петрушки и укропа.

Щи свежие

200 г свежей капусты, 45 г моркови, 10 г лука, 150 г картофеля, 30 г помидора (кусочки), 3 ч. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки муки, соль.

Капусту нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и поставить на огонь. Картофель также нарезать кубиками и, когда капуста прокипит, опустить в кастрюлю, затем добавить репчатый лук и помидор. Нашинкованную тонкими колечками морковь потушить на медленном огне в сливочном масле, растертом с мукой, после чего положить в суп. Перед подачей в тарелку положить сметану.

Щи из свежей капусты со свежими грибами

200—300 г свежих грибов, 250 г капусты, 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Нашинкованную свежую капусту варить 30–40 минут. За 20 минут до конца варки добавить нашинкованные свежие грибы, перец, лавровый лист, соль. Готовые щи заправить поджаренной мукой (муку поджарить с 4 ст. ложками масла). Можно добавить картофель (200 г). Его кладут через 10–15 минут после того, как щи закипели.

Щи мясные с грибами

100 г соленых или 30 г сушеных грибов, 500 г капусты, 100 г свинины, 1–2 луковицы, соль, тмин, зеленый лук, сметана.

Свинину и квашеную капусту отварить в воде почти до полной готовности. Промытые грибы нарезать соломкой и потушить вместе с луком, добавив немного шпика или жира. Затем грибы положить в щи, заправить солью и тмином. При подаче на стол в тарелку положить сметану и посыпать зеленым луком.

Серые щи

750 г молодых капустных листьев, 100–150 г свекольных листьев, 100 г зелени (петрушка, укроп), 2–3 картофелины, 700 г зеленого лука, 1–2 средние морковки, 2 л воды, лавровый лист, 1–2 шт. душистого горошка, 7 ст. ложек растительного масла.

В кипящую воду положить картофель и морковь, нарезанные в виде соломки или брусочков, посолить. Через 10–15 минут положить в суп нарубленную зелень, листья капусты и свеклы. Варить еще 10–15 минут. Перед концом варки за 3–5 минут положить лавровый лист, душистый горошек, заправить растительным маслом.

Щи с яблоками

300 г капусты, 30 г моркови, 15 г репы или брюквы, 15 г петрушки, 50 г свежих яблок, 15 г томата-пюре, 2 л бульона, 30 г сливочного масла, 40 г сметаны, соль.

В кипящий бульон или воду положить нарезанную квадратиками капусту и тушенные с маслом коренья, лук и томат-пюре. Варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. В готовые щи прибавить сырые нашинкованные соломкой яблоки, посолить и прокипятить. В тарелку со щами положить сметану.

Суп из баранины

300 г баранины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3/4 кочана капусты, 500 г помидоров, 1 сладкий болгарский перец.

Мясо нарезать небольшими кусками, капусту — соломкой, морковь и петрушку — кубиками. Помидоры обдать кипятком и очистить от кожуры. Мясо отварить в 1/2 л подсоленной воды до полуготовности, добавить морковь, петрушку, капусту, через 10 минут после этого положить мелко нарезанные помидоры и перец, долить примерно 1/2 л горячей воды, еще немного поварить и снять с огня.

Уха двойная

1 кг рыбы (мелкой и крупной), 50 г пшена, 2–3 картофелины, 3 луковицы, перец горошком, лавровый лист, соль.

В котелок заложить завернутую в чистую марлю половину подготовленной для ухи мелкой рыбы, головы, плавники остальных рыб, щепоть крупы и варить с полчаса. Затем рыбную массу в марле отжать и отжимки выбросить. В котелок с получившимся рыбным бульоном опустить целые картофелины, лук, перец горошком, лавровый лист, вторую порцию рыбы, уже более крупной и очищенной от чешуи. Варить до готовности, разложить по мискам рыбу и разлить бульон.

Уха бурлацкая

300 г рыбы, 1,5 л бульона, 400 г картофеля, 100 г лука, половина корня петрушки, 40 г масла, укроп, петрушка (зелень), специи, соль.

В кипящий бульон из мелкой рыбы и голов, плавники остальных рыб, положить целыми небольшими клубнями картофель и мелкие головки лука. В конце варки добавить соль, лавровый лист, перец. В глиняный горшочек сложить куски сваренной рыбы, сливочное масло, залить ухой, довести до кипения и заправить зеленью.

Уха деликатесная

1 кг осетровой рыбы, 800—1000 г мелочи рыбной, по 1 корню сельдерея и петрушки, 60 г лука-порея, 2 головки репчатого лука, 2 лавровых листа, 6–8 горошин перца, 1 лимон, соль.

Сварить пряный отвар, добавив в него мелкую, хорошо промытую и обезглавленную рыбу. Процедить через чистую ткань. Охладить. Подготовить и нарезать осетровую рыбу. Опустить в охлажденный отвар, довести до кипения, тщательно удалив пену, уменьшить нагрев. Варить 20–25 минут. Готовую рыбу осторожно вынуть из отвара, положить по одному куску в каждую тарелку, несколько ломтиков лимона без зерен, залить бульоном и посыпать измельченной зеленью. Ей можно придать отличный вкус, добавив в самом конце варки один стакан несладкого шампанского.

Уха из карасей

1 кг рыбы, 2 луковицы, 3/4 корня петрушки или сельдерея, 2 лавровых листа, 3 картофелины, по 3 горошины душистого и черного перца, соль.

Рыбу очищенную, выпотрошенную положить в посуду с водой. Довести до кипения и снять накипь. Затем положить нарезанный кубиками картофель, лук, петрушку или сельдерей, перец, лавровый лист, соль и варить 20–25 минут. Подавая к столу, посыпать уху мелко нарезанным укропом. Так же готовится уха из умбрины или путассу.

Уха из стерляди с шампанским

1 кг мелкой рыбы (ерш, окунь, сиг) или 1 молодая курица, стерлядь, 100 г шампанского, зелень, коренья петрушки и сельдерея, пряности, соль.

Сварить мелкую рыбу или курицу с белыми кореньями, пряностями и солью. Варить на медленном огне два часа, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процедить сквозь сито, очистить. Очистить стерлядь, ошпарить кипятком, вытереть насухо полотенцем. За 30 минут до подачи на стол прокипятить процеженный бульон, опустить в него стерлядь.

Когда бульон закипит и стерлядь всплывет, убавить огонь и варить на медленном огне еще 15 минут. Выл ожить осторожно рыбу в чашку, посыпать зеленым укропом, залить процеженной ухой. Добавить в уху 100 г шампанского, отдельно вскипяченного. При подаче к столу отдельно можно подать ломтики лимона, очищенные от кожи и зерен, и зеленый лук.

Уха с картофелем и помидорами

800 г мясистой рыбы, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 600 г картофеля, 400 г помидоров, 2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 лавровый лист, 3–5 горошин черного перца, соль.

Мясистую рыбу почистить и выпотрошить, как обычно, а затем отделить филе с кожей. Нарезать его порционными кусками, посолить и до использования поставить в прохладное место. Из пищевых отходов — голов, плавников, костей — сварить бульон. Готовый бульон процедить, довести до кипения, положить в него нарезанный картофель, репчатый лук и корень петрушки. Варить приблизительно 20 минут, после чего добавить рыбу, специи, нарезанные свежие помидоры и варить еще 20–25 минут. Снять с огня, тотчас же заправить кусочками сливочного масла. Перед подачей на стол в каждую тарелку положить кусок рыбы и посыпать уху измельченной зеленью. При использовании живой рыбы эту уху лучше варить без специй.

Вторые блюда

Говядина в пиве

На 1 порцию: 160 г говядины, 25 г репчатого лука, 15 г кулинарного жира, 125 г пива, 3 г муки, соль, перец, зелень по вкусу.

Мясо нарезать на порционные куски, поместить в кастрюлю, посолить, посыпать перцем, добавить лавровый лист, репчатый лук, залить пивом и поставить в холодильник для маринования на 2–3 часа. Затем мясо обжарить. Оставшееся от маринада пиво довести до кипения, всыпать туда муку, хорошо перемешать и продержать несколько минут на маленьком огне. Соус подать к мясу.

Телятина, тушенная с солеными огурцами

1 кг телятины, 200 г сала, 2 головки репчатого лука, морковь, корень сельдерея и петрушки, 5 ст. ложек жира, уксус, лавровый лист, черный перец, 2 соленых огурца, картофельное пюре, соль.

Кусок телятины от окорока нашпиговать кусочками сала, посолить, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, нарезанный ломтиками, морковь, сельдерей, петрушку, нарезанные кубиками и обжаренные в масле, влить полстакана воды, добавить уксус, лавровый лист, зерна черного перца и тушить около часа. Когда мясо будет мягким, положить мелко нарезанные соленые огурцы и тушить еще 20 минут. Мясо подать с процеженным соусом и картофельным пюре, тушеной морковью и зеленым горошком.

Плов из свинины

600 г свинины, жир, 60 г лука, 300 г помидоров, 1 л воды, 300 г риса, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

Мясо свинины нарезать средними кубиками и обжарить на сковороде с толстым дном, добавить репчатый лук, нарезанный кубиками, воду и тушить 1 час при закрытой крышке, затем положить свежие помидоры, нарезанные кубиками, и тушить еще 10 минут. Добавить промытый рис, посолить, поперчить и тушить еще 25 минут. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Курица, тушенная в томате

1 курица, 100 г помидоров, 3 луковицы, 30 г топленого масла, 1 ст. ложка муки, соль, перец, сахар по вкусу, сок из 1/2 лимона, макароны.

Курицу выпотрошить, опалить, хорошо промыть, разрезать на 4 части и обжарить в масле на сильном огне. Поместить в кастрюлю, добавить поджаренный лук, потроха, влить 1 л воды, закрыть крышкой и поставить тушить до полной готовности на небольшом огне. Томат прожарить с маслом, в бульон добавить муку, заправить перцем, солью, сахаром по вкусу, влить лимонный сок. Залить этим курицу и поставить кастрюлю на пар. Перед подачей разрезать курицу на небольшие порции, выложить в глубокое блюдо, залить соусом. К курице можно подать макароны с маслом и тертым сыром.

Жареные цыплята

4-5 цыплят, соль, перец, жир для жарки, 1 стакан сметаны, гарнир.

Цыплячьи тушки разрубить по грудной клетке пополам и распластать вместе с костями. Жарить в обильном жире с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки с добавлением соли и перца. Жареных цыплят посыпать зеленью, полить сметаной и довести до кипения. На гарнир подать жареный картофель и острый сметанный соус, салат из огурцов или помидоров с большим количеством зелени.

Бифштекс с картофелем

500 г говядины, 30 г масла, соль, гарнир.

Говяжью вырезку обмыть, очистить от сухожилий, нарезать поперек волокон на куски весом по 100–150 г, слегка отбить, посолить, поперчить и поместить на сильно разогретую сковороду с маслом. Обжарить с двух сторон до полной готовности примерно 10–15 минут. Готовый бифштекс выложить на тарелку, полить выделившимся соком и маслом. На гарнир подать жареный картофель и очищенный и промытый настроганный хрен. Отдельно можно подать огурцы, помидоры, салат.

Печенка в сметане

500 г печени, 120 г сметаны, 25 г муки, 40 г лука, 40 г масла, соль, перец, зелень, гарнир.

Печенку (говяжью, баранью или свиную) обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, добавить лук, мелко нарезанный и предварительно слегка поджаренный, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печенка, и один стакан мясного бульона или воды. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 25–40 минут. Ломтики готовой печенки уложить на блюдо. Соус, полученный при тушении, посолить, полить им печенку, посыпать сверху мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир можно подать жареный или отварной картофель или макароны.

Караси отварные в сметане

200 г карася, коренья, специи, 1/3 стакана сметанного соуса, зелень.

Свежих карасей очистить, выпотрошить, промыть, посыпать солью и оставить на холоде около 1 часа. Затем поместить их в кастрюлю, добавить лук, морковь, специи, залить бульоном или водой и варить 20 минут. Отваренных карасей выложить на тарелку и полить сметанным соусом, посыпать рубленой зеленью.

Судак, рубленный в сухарях

На 1 порцию: 200 г судака, 25 г репчатого лука, 10 г молока, 1/8 яйца, 15 г сухарей, 15 г растительного масла, 50 г томатного соуса, соль, зелень, гарнир.

Филе судака без кожи и костей разрезать на кусочки, посыпать солью и перемешать с мелко нашинкованным репчатым луком и зеленью петрушки. Все это пропустить сквозь редкую решетку мясорубки. Если предполагается небольшое количество порций, то рыбу лучше порубить на доске ножом. Приготовленную таким образом массу сформовать на изделия овально приплюснутой формы, смочить в яйцах, затем запанировать в сухарях и жарить на разогретой сковороде. Полить томатным соусом. На гарнир подать отварной картофель.

Щука, тушенная с хреном

500 г щуки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, корень хрена, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахарного песка, 600 г картофеля, зелень, соль, гарнир.

Щуку промыть, очистить, нарезать на порционные куски и посолить. Очищенный хрен натереть на терке и слегка поджарить на сливочном масле. В хорошо смазанную кастрюлю сложить куски щуки, сверху посыпать поджаренным хреном, залить сметаной и тушить на слабом огне. Тушеную щуку переложить в другую посуду, а сметану, в которой тушилась щука, заправить сливочным маслом, уксусом и сахаром, посыпать зеленью. На гарнир подать отварной картофель.

Осетрина по-огородничьи

500 г филе осетрины, 30 г репчатого лука, 25 г моркови, 20 г сельдерея, 70 г белого вина, 100 г бульона, 70 г сливочного масла, 100 г муки. Для гарнира: 200 г моркови, 200 г картофеля, 100 г зеленого горошка, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

Чистое филе осетрины посолить, поперчить и выложить в кастрюлю с нарезанными ломтиками моркови, репчатого лука, сельдерея, полить белым вином, бульоном, добавить сливочное масло и тушить при закрытой крышке. На жидкости, полученной при тушении, приготовить белый соус с добавлением белого вина. Готовую осетрину выложить на тарелку, полить соусом и гарнировать жареным картофелем, припущенной в масле морковью, зеленым горошком, украсить свежей зеленью.

Форель отварная

500 г форели, 1/2 стакана 3 %-го уксуса, 100 г репчатого лука, 300 г картофеля, 150 г овощей, соль, перец по вкусу, зелень, лавровый лист, гарнир.

Подготовить форель, промыть, положить в кастрюлю, залить теплым уксусом (разведенным), выдержать 15 минут. В котел положить выдержанную в уксусе форель, залить ее водой, посолить, поперчить, добавить репчатый лук, лавровый лист и варить до готовности. Вареную рыбу положить на тарелку, загарнировать отварным картофелем, сырыми овощами, отдельно подать горчичную заправку и украсить зеленью.

Севрюга, жаренная на вертеле

350 г рыбы, 25 г сливочного масла, 100 г соуса, 150 г помидоров, 50 г маринованного лука, 10 г зелени, соль, перец по вкусу, лимон, корнишоны.

Из звеньев осетровых рыб нарезать порционные куски без кожи и хрящей, нанизать на шпажки и жарить на мангале или на электрогриле, регулярно смазывая маслом. Подавать с маринованным луком, свежими помидорами, кружочками лимона, зеленью. Также можно подать майонез с корнишонами.

Хек в молоке

300 г хека (трески), 100 г молока, 1 ст. ложка муки, 25 г растительного масла, 25 г сливочного масла (для соуса), 70 г лука, 200 г картофеля, соль, перец, лавровый лист.

Очищенный хек (или треску) разрезать на куски, положить в кастрюлю, перекладывая шинкованным сырым луком, залить молоком, добавить туда растительное или сливочное масло, перец горошком, соль, лавровый лист и при слабом кипении довести до готовности. Приготовить соус: часть молока слить, развести им поджаренную с маслом муку, влить его в рыбу и прокипятить. Рыбу подать с отварным картофелем, соусом, зеленью.

Шашлыки

Из говядины

1 кг говядины, 4–6 шт. репчатого лука, соль, перец.

Говядину нарезать на куски, обмыть и обсушить. Сложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, переложить репчатым луком. Дать постоять 1–2 часа. Подготовленное мясо нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями до готовности. Подать в лаваше с зеленью, овощами и маринадами.

Из говядины с луком и шампиньонами

Говяжье филе нарезать кубиками. Растительное масло растереть с красным молотым перцем и подержать в нем мясо около часа. Лук и шампиньоны нарезать кольцами. Нанизать на шампуры, чередуя, кусочки мяса, лук и грибы, сбрызнуть оставшимся маринадом и жарить над углями. Готовый шашлык посолить и поперчить.

Из говяжьей вырезки

Говяжью вырезку зачистить от пленок и целиком, во всю длину вдоль, надеть на вертел. Чтобы вырезка во время жарения сохранила форму и не сокращалась, привязать ее плотно к вертелу толстыми нитками. Обмазать вырезку растительным маслом, по желанию можно смочить холодной водой. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить мясо до готовности. Сочное мясо нарезать поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить, поперчить, смазать острой аджикой. Подать шашлык горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами, сняв с них кожицу.

Из свиного филе и печени

300 г свинины, 4 ломтика печени (примерно 250 г), 250 г помидоров, большой банан, 2 луковицы, 700 г шпика, 2 маринованных огурца, растительное масло.

Свиное филе и ломтики печени обмыть, промокнуть, обсушить, снять кожицу. Помидоры вымыть, обсушить, с большого банана снять шкурку, луковицы очистить. Промытый шпик и маринованные огурцы вместе с овощами порезать на куски любого размера (лучше всего 3 см величиной), в любом порядке нанизать на шампуры для гриля, смазать растительным маслом. Решетку для гриля покрыть фольгой, сверху положить шампуры, поставить в разогретый гриль, жарить сначала с одной, потом с другой стороны, перевернув шампуры, еще раз смазать маслом, готовый шашлык посыпать приправой для шашлыка.

Из свинины

600 г свинины, 400 г репчатого лука, 25 г зелени, 100 г 3%-го уксуса, 200 г риса, 30 г сливочного масла, соль и специи.

Из окорока нарезать куски в форме кубиков или квадратиков по 30–40 г, слегка отбить, посыпать солью, молотым перцем, мелко нарубленным луком (половина количества), тмином, зеленью петрушки, полить уксусом, хорошо перемешать, поставить в холодное место и мариновать 4–6 часов. Затем куски мяса надеть на шпажки и жарить на мангале над горящими углями. Оставшийся лук нарезать кольцами и замариновать в уксусе.

Готовый шашлык снять со шпажек, уложить на блюдо и гарнировать маринованным луком, рассыпчатым рисом, предварительно смешанным с растопленным сливочным маслом, прогретым в жарочной печи.

Из свинины под пикантным соусом

Нежирное свиное мясо нарезать на средней величины кубики, натереть пряной смесью, нанизать на шампуры. Для пряной смеси смешать вместе раздавленные дольки чеснока, соль, черный перец, молотый красный перец, другие пряности. Подготовленные кусочки мяса жарить на шампурах над горячими углями, периодически поливая кусочки приготовленным арахисовым соусом. Шашлык подать горячим со свежими овощами.

Приготовление пикантного соуса. Перемешать растопленный маргарин с двумя столовыми ложками арахисового сладкого соуса и двумя столовыми ложками сока лимона. Прибавить один стручок красного горького перца, очистив его от семян и мелко нарезав. Вместо арахисового соуса можно использовать поджаренный и растолченный арахис, смешанный с небольшим количеством горячей кипяченой воды, чайной ложкой сахара и половиной чайной ложки соли.

Из свинины с печенью

Нанизать на шампуры кусочки нежирной свинины, чередуя их с кусочками печени и бараньего или свиного сала. Посыпать солью, молотым красным острым перцем, смазать растительным маслом и изжарить на мангале или над костром. Следить за жаром и поворачивать шампуры, чтобы продукты запекались равномерно. Подать готовые шашлыки горячими, порционно сняв кусочки на ореховые, салатные или капустные листья и распределив на порции все составляющие шашлыка. Отдельно подать веточки зелени, маринованные или квашеные овощи.

Из мякоти баранины с помидорами

1,5 кг мякоти баранины средней упитанности, 200 г курдючного сала или свиного шпика, 200 г репчатого лука, 3 дольки чеснока, 1 лимон, 600 г помидор.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30–40 г, смешать с кусочками курдючного сала или шпика, нарезанным репчатым луком и чесноком. Все полить лимонным соком. Приготовленное таким образом мясо выдержать в прохладном месте 2–3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры вперемежку с салом и обжарить на углях или на решетке. Отдельно надеть на шампуры небольшие помидоры и также обжарить на углях. Подавать сразу два шампура — с шашлыком и помидорами.

Таким же образом можно приготовить шашлык из говяжьей вырезки и шашлык из свиного окорока. Обычно к шашлыку подается молодое столовое вино.

Из баранины

1 кг баранины, 1 ч. ложка перца, 300 г репчатого лука, 100 мл уксуса, 10 г сахара, 15 г соли.

Мякоть баранины нарезать кусочками массой 15 г, посолить, посыпать перцем, смочить столовым уксусом, добавить небольшое количество тонко нарезанного лука, перемешать и мариновать в глиняной посуде 4–5 часов. Затем мясо надеть на шпажку и жарить над горящими древесными углями до готовности в мангале. При подаче шашлык посыпать маринованным в уксусе с сахаром репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами. Подать с жареным картофелем или картофельным пюре.

Из баранины в баклажанах

Корейку или заднюю часть баранины нарезать одинаковыми кусочками. Баклажаны надрезать глубоко вдоль, посолить. Дать немного постоять и отжать горький сок. В разрез баклажана поместить кусочки баранины, слегка посыпав их солью и черным молотым острым перцем. Нанизать на шампуры, захватывая ими оба конца баклажана и все кусочки мяса. Обжарить над углями, вращая шампур, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время обжаривания смазать баклажаны и кусочки мяса растительным маслом. Подать шашлыки вместе с запеченными баклажанами, зеленью и специями.

Из баранины с кабачками

Мякоть задней ноги молодого барашка нарезать средними кусочками, посолить. Очистить от кожицы молодые кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков, хорошо подрумянить шашлыки над нежаркими углями. Затем шампуры снять с огня, дать 10 минут остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова запечь над углями. Подать шашлыки горячими с овощами и зеленым горошком.

Из барашка

Свежее мясо молодого ягненка (не более 5–6 месяцев) разрубить на кусочки вместе с косточками и хрящиками. Не сдабривая мясо специями, не поливая соленой водой, без лука и специй надеть кусочки мяса на деревянные шпажки. Обжарить над раскаленными углями 10–15 минут, равномерно поворачивая шпажки с мясом. К готовому шашлыку подать много молодой пряной зелени целыми веточками, разделив ее на порционные пучки, чтобы в каждый вошли все сорта поданной зелени.

На сковороде

900 г мяса, 150 г сала, 40 г жира, 40 г винного уксуса, 100 г репчатого лука, 80 г зеленого лука, соль, специи.

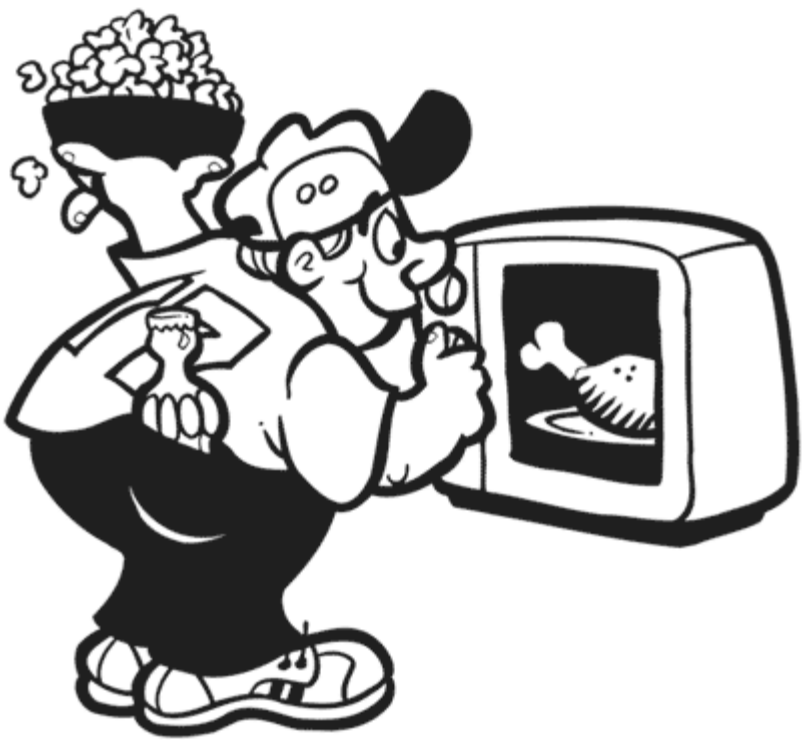
Нарезанное мясо баранины или говядины кусочками по 35–40 г посыпать солью, перцем, полить уксусом, смешать с нашинкованным репчатым луком, мариновать 2 часа. Затем нанизать на шпажки вперемежку с кусочками сала и жарить на сковороде в небольшом количестве жира. При подаче шашлык уложить на тарелку, сверху посыпать нашинкованным зеленым луком, полить винным уксусом.

Из курицы на сковороде

1 цыпленок или курица, 60 г животного жира, 60 г кетчупа, лимонная кислота, специи, гарнир, 400 г свежих помидоров или огурцов, 100 г зеленого лука, 100 г репчатого лука, 1 лимон.

Птицу обработать: у цыпленка-бройлера удалить шейку, утолщение ножек, хребтовую кость, у курицы — шейку, крылышки, хребтовую кость, утолщение ножек.

Разделить на куски (4–5 кусочков на порцию), положить в посуду, посолить, поперчить, добавить немного лимонной кислоты, перемешать и мариновать 2 часа. Маринованные кусочки курицы обжарить на сковороде. При подаче шашлык гарнировать дольками свежих помидоров или огурцов, кольцами репчатого лука или зеленым луком и дольками лимона. Отдельно подать кетчуп.



Из курицы с кетчупом

1 цыпленок или курица, 120 г репчатого лука, 2 г лимонной кислоты, 60 г кетчупа, специи, соль.

Птицу обработать и замариновать, как указано в предыдущем рецепте. Маринованные кусочки надеть на шпажку вместе с маринованным луком и жарить над раскаленными углями. Подавать с кетчупом.

Из печенки

1,5 кг печени, 400 г курдючного сала, соль, уксус, перец, зелень.

Печенку промыть, снять с нее пленку и нарезать квадратными ломтиками толщиной до 15 мм. Нанизать на шпажку, чередуя с ломтиками бараньего курдючного сала, нарезанными так же, как печенка, но вдвое тоньше. Жарить шашлык над горящими без дыма и пламени древесными или саксаульными углями и при обжаривании периодически поливать соленым раствором (на 1 л воды 100 г соли). Не следует пережаривать печенку, так как она теряет вкус. Подать к столу со шпажкой, посыпать рубленой зеленью, полить раствором уксуса, посыпать перцем.

Из печени с фруктами

Ломтики свиной, говяжьей или птичьей печени нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками яблок или персиков. Смазать растительным маслом и жарить шашлык над нежаркими углями до готовности. Подать шашлык горячим с ароматными травками. Отдельно подать раствор соли.

Из печени с луком

Ломтики печени и кусочки лука положить на тонкие и широкие кусочки сала, свернуть трубочками, закрепить деревянными шпильками. Нанизать трубочки на шампуры и жарить над углями до готовности. Подать с чесночным соусом и горчицей.

Из печени птицы

Обработанную гусиную или индюшиную печень нарезать на кусочки и ошпарить кипятком. Нанизать на шпажки или шампуры вперемежку с ломтиками свиной копченой грудинки и предварительно обжаренными шляпками свежих шампиньонов. Посыпать шашлыки солью, молотым перцем и жарить над подернутыми пеплом углями до готовности.

Из говяжьего языка с курдюком

1 кг языка, 200 г курдючного жира, соль, перец.

Говяжий язык тщательно обмыть, обсушить, нарезать вдоль тонкими кусками (не более 1 см), посолить и поперчить, положить на них кусочки курдюка, свернуть трубочкой и пронизать шампуром. Жарить язык над раскаленными углями до готовности. Подать с овощами, луком, зеленью.

Из куриных крылышек

1 кг крылышек, 3 луковицы, соль, перец, зелень.

Подготовленные крылышки посолить, поперчить и нанизать на шампуры. Жарить короткое время над раскаленными углями, часто поворачивая. Подать с луком, зеленью.

Из кабанины

1 кг мяса, 5 луковиц, соль, перец, 250 мл сухого вина.

Кабанину разделить на куски, обмыть, обсушить, сложить в кастрюлю, посолить и поперчить. Нарезать кольцами репчатый лук и смешать его с подготовленным мясом, залить все вином. Накрыть кастрюлю крышкой и дать постоять 1,5–2 часа в прохладном месте. Подготовленное мясо насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями. Подать шашлык со свежими овощами, зеленью. Лук также можно подать, предварительно потушив его в кастрюле на углях.

Из судака

Филе судака нарезать средними кусками, посолить, посыпать черным перцем. Дать немного постоять. Подготовить тонкие полоски из сала, нарезанные так, чтобы кусочек судака можно было бы полностью завернуть в полоску сала. Сало можно взять свежее или соленое, тогда кусочки рыбы необходимо меньше посолить или не солить совсем. Завернуть кусочки рыбы в полоски сала рулетиками, скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры или деревянные шпажки и запечь на мангале или костре до готовности. В процессе запекания кусочки рыбы слегка сбрызнуть лимонным соком или разведенной в воде лимонной кислотой.

Из судака с лимоном

2 судака средней величины, соль, перец, зелень, 2 луковицы, 1 лимон.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, нарезать на куски, посолить и поперчить. Нанизать рыбу на шампуры и жарить над раскаленными углями. Подать с луком, лимоном и зеленью.

Из осетрины

Осетрину, сняв с нее кожу и удалив хрящ, нарезать на кусочки по 40–50 г, нанизать на шампуры и жарить над углями в мангале или костре. По желанию и вкусу можно перед жареньем перемешать рыбные кусочки с тертым луком, солью и перцем. Готовый шашлык сбрызнуть соком лимона, подать отдельно соль, специи и зелень.

Ассорти из рыбы

Шашлык делается из филе нескольких сортов морской рыбы: окуня, ставриды, трески. Филе нарезать кусочками, посолить, поперчить, добавить нарубленную зелень укропа и петрушки, полить лимонным соком и выдержать около часа. Смазать кусочки рыбы сметаной, нанизать на деревянные шпажки и жарить на мангале или над углями костра.

Из рыбных трубочек

Тонкие ломтики филе рыбы, подготовленные по системе «три-П» (почистить, подкислить, подсолить), смазать горчицей или острой томатной пастой, посыпать тертым луком и рубленой зеленью, свернуть трубочками, скрепить деревянными шпильками. Нанизать рыбные трубочки на шампуры, чередуя их с кусочками сала, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и запечь над углями костра.

Из речной рыбы

4 рыбины, 2 луковицы, 1 гранат, соль, перец, зелень петрушки.

Речную рыбу (величиной 25–30 см) очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть. Посолить и поперчить рыбу сверху и внутри, насадить на шампуры. В нескольких местах на коже сделать вертикальные надрезы. Жарить рыбу на мангале над раскаленными углями. Подать с луком и гранатом, можно посыпать зеленью.

Из грибов

Грибы тщательно перебрать, обмыть, обсушить и насадить на шампуры. Обжарить над раскаленными углями, перед концом жарки посолить и поперчить. Блюдо подается как отдельное, а также как сопутствующая закуска к мясным шашлыкам.

Из картофеля с грибами

По 1/2 кг картофеля и грибов, соль, перец.

Картофель выбрать удлиненной формы, среднего размера, обмыть его и в кожуре насадить на шампуры. Грибы перебрать, обмыть и также насадить на шампуры. На каждый шампур насадить не более четырех картофелин и 5–6 грибов. Обжарить все над раскаленными углями. Перед окончанием жарки посолить и поперчить.

Из картофеля с салом

Из отваренного в кожуре картофеля подобрать некрупные клубни. Не очищая их от кожуры, смазать клубни растительным маслом и осторожно нанизать на шампур, перемежая их кусочками сала и любых овощей. Запечь шашлычки над подернутыми пеплом углями костра или мангала, осторожно поворачивая шампур, чтобы овощи не подгорели.

Из яблок

Яблоки для шашлыка выбрать кислых сортов, среднего размера, круглой формы. Обмыть, обсушить и насадить на шампуры по 3–4 штуки на каждый, при этом все плодоножки должны быть направлены в одну сторону. Жарить яблоки над раскаленными углями. По мере обжаривания можно использовать сахарный песок или мед.

Из помидоров

Для шашлыка выбрать мясистые, крепкие, созревшие помидоры средних размеров. Обмыть, обсушить и насадить их на шампуры по 4–5 штук на каждый. Обжарить над раскаленными углями первоначально со стороны плодоножки. По мере жарки посолить и поперчить. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Из лука

1 кг лука, 100 г курдючного жира, соль, перец.

Лук средней величины очистить вручную от шелухи, оставив целым верхний хвостик, целостность которого не позволит ему при жарке развалиться. Подготовленный лук насадить на шампуры, обмазать курдючным жиром и обжарить над раскаленными углями, часто поворачивая. При подаче посолить и поперчить. Подавать с различными видами мясного и рыбного шашлыка.

Из хлеба «Прощальные»

Остатки хлеба нарезать по возможности одинаковыми (но не мелкими) кубиками или толстыми брусочками. Переложить их в миску, сбрызнуть растительным маслом, посыпать солью и мелко нарезанным чесноком, осторожно перемешать и нанизать подготовленный хлеб на шампуры. Кусочки хлеба можно перемежать любыми оставшимися продуктами — жирными кусочками ветчины или сала, кусочками кожицы от жареной птицы, ломтиками овощей или фруктов (особенно если остались надрезанные яблоки). Состав продуктов для «прощальных» шашлычков пикника должен быть произволен.

Из сосисок «Три поросенка»

Сосиски очистить и разрезать каждую на три одинаковых кусочка. С обеих сторон кусочка сосиски сделать крестообразные надрезы. На небольшие шпажки или шампуры нанизать вначале кусочки хлеба, чередуя их с кусочками сала. Затем нанизать подготовленные кусочки сосисок, поместив между ними целые маленькие помидоры. Вновь нанизать кусочки хлеба и сала, запечь шашлычки над углями костра или мангала и подать горячими с домашним квасом. Перед жареньем кусочки хлеба можно смазать растительным маслом, а кусочки сосисок — майонезом, смешанным с кетчупом.

Ассорти с соленым огурчиком

Нанизать на небольшие шампуры по кусочку соленого огурчика и сыра, небольшой тонкий кусочек колбасы, маленький кусочек поджаренного хлеба и далее в обратном порядке: колбаса, сыр, огурчик. Сбрызнуть подготовленные шашлычки растительным маслом и подрумянить над горячими углями.

Напитки

«Чайный лимонад»

В стакане смешать чайную ложку фруктового сиропа и столовую ложку меда, долить крепкий горячий чай. Подать с ломтиком лимона или апельсина.

Русский горячий пунш

20 г лимонного сока, 20 г ванильного сиропа, ПО г горячего крепкого чая, корица и гвоздика по вкусу, ломтик лимона.

Все компоненты перемешать, дать ему настояться 10 минут и разлить в чашки.

Восточный пунш

20 г лимонного сока, 20 г меда, 10 г апельсинового сиропа, 100 г горячего крепкого чая, корица, гвоздика и шафран по вкусу, долька апельсина.

Все компоненты перемешать, дать напитку настояться и подать в чашках с апельсином.

Лимонный пунш

20 г лимонного сока, 20 г лимонного сиропа, 10 г ванильного сиропа, 100 г горячего крепкого чая, ломтик лимона.

Все компоненты перемешать, разлить напиток в чашки, украсить ломтиком лимона.

Крюшон без алкоголя

По 350 г клубники, малины, абрикосов, 3 апельсина, сахарный песок, 1 л крепкого свежезаваренного чая, 3 бутылки нарзана.

Свежие клубнику, малину, абрикосы, апельсины, очищенные от кожицы и косточек и нарезанные кружочками, засыпать сахаром по вкусу и поставить на 1 сутки на лед в крюшонницу. Перед подачей залить очень крепким свежезаваренным чаем и нарзаном. Перемешать, чтобы разошелся сахарный песок, и подавать с кусочками льда.

Ежевичный напиток

40 г ежевичного сиропа, 30 г лимонного сиропа, 30 г меда, 100 мл воды, лимон.

В подогретый стакан или чашку налить лимонный и ежевичный сиропы, добавить мед, горячую воду и хорошо размешать. Напиток подать с ломтиком лимона.

Томатный напиток

1 л томатного сока, 250 мл рассола квашеной капусты, сок из 1 лимона, цедра с половины лимона, 1 стакан кипяченой воды, сахарный песок и соль по вкусу.

Все компоненты хорошо перемешать, охладить и разлить в стаканы.

Напиток из морковного и ягодного сока

1 кг моркови, 150 мл клюквенного сока, 500 мл кипяченой воды, сок из половины лимона, сахарный песок по вкусу.

Очищенную и промытую морковь натереть на терке, залить водой и поставить на 2 часа в холодильник, плотно закрыв крышкой. Затем хорошо отжать через полотняную тряпочку. В морковный сок добавить лимонный сок, сок клюквы и сахарный песок по вкусу. Подавать напиток холодным в стаканах.

Яблочный напиток с клецками

10 крупных яблок, 3 стакана воды, 1 ст. ложка сухого белого вина, 1 л сухого красного вина, 1 лимон, 1 ст. ложка варенья, 1 стакан сахара, корица, лимонная цедра, тертые сухари. ***Для клецек****: 2–3 яблока, 1/2 стакана сахарного песка, 1 ст. ложка красного вина.*

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, отварить в воде, добавить корицу, лимонную цедру, столовую ложку сухого белого вина и немного тертых белых сухарей. Когда яблоки разварятся, протереть их через сито в суповую миску, туда же влить процеженный отвар, остудить, добавить чуть больше литра сухого красного вина, лимонный сок, столовую ложку малинового или смородинового варенья, сахар. Хорошо размешать. Можно подать такой десерт с яблочными клецками. Для этого яблоки почистить, натереть на терке, добавить немного молотой корицы, лимонной цедры, сахар, влить красного вина и положить тертые белые сухари — столько, чтобы получилось довольно густое тесто, как для обычных клецек. Чайной ложкой опустить кусочки теста в кипящую воду. Как всплывут, снять с огня, остудить, влить в остальной десерт.

Холодный напиток «Люкс»

1 ст. ложка апельсинового сиропа, 2 ч. ложки лимонного сиропа, 50 г мороженого, 50 г консервированных фруктов, 1/3 стакана газированной воды.

В широкий бокал положить шарик мороженого и ломтики консервированных фруктов, влить апельсиновый и лимонный сиропы и газированную воду. Подавать с соломинкой и десертной ложкой.

Айс-крим «Дия»

1 ст. ложка ананасного сока, 50 г мороженого, 50 г ананаса, 1/2 стакана лимонада.

В высокий бокал или стакан положить мороженое, добавить ананасный сок, нарезанный небольшими кубиками ананас и все залить лимонадом. Не размешивать.

Айс-крим «Янтарь»

50 г мороженого, 1 ст. ложка апельсинового сока, 50 г консервированных фруктов, 1/2 стакана газированной воды.

В высокий бокал положить мороженое, влить апельсиновый сок, добавить

Яблочная вода с медом

100 г яблок, 200 мл воды, 1 ст. ложка меда, 1/2 лимона.

Очищенные и нарезанные дольками яблоки залить водой, добавить лимонную цедру, затем мед и кипятить на слабом огне 20 минут. Отвар охладить, затем процедить.

Морс из яблок

4-5 кислых яблок, 1 л воды, 2–3 ст. ложки сахара, корица.

Соковыжималкой отжать сок из яблок или взять готовый сок, добавить кипяченую воду, сахар и по вкусу корицу.

Коктейль из апельсинов и лимонного сока с медом

100 г меда, по 3/4 стакана апельсинового и лимонного сока, 1 сырое яйцо.

Все хорошо взбить и подать с кусочками льда.

Яблочный коктейль с кефиром

150 г яблок, 750 мл кефира, сахар по вкусу.

Кефир с сахаром хорошо взбить, положить очищенные от кожуры, нарезанные тонкими дольками или измельченные на крупной терке яблоки, перемешать и подать к столу.

Сливовый коктейль

250 г сливы, 2–3 ст. ложки сахарной пудры, корица, цедра лимон, 1 стакан кефира, 50 грома или водки.

У слив вынуть косточки. Ягоды измельчить, смешать с остальными компонентами, хорошенько охладить. Перед подачей украсить целыми сливами.

Коктейль вишневый

1/2 стакана вишневого сока, 1 ч. ложка лимонного сока, очищенные вишни, размятые с 1/2 стакана сахара в пюре, — 2 ст. ложки, 1/2 яйца.

Смешать все, кроме яйца, в миксере. Яйцо взбить и добавить в смесь, которую затем разлить в стаканчики. В каждый положить по кубику льда.

Яблочный щербет

50 г мороженого, 50 г вишневого сока, 100 г яблочного сока.

Положить в стакан мороженое, а потом влить смешанные в миксере остальные

Ананасный щербет

50 г мороженого, 1/4 стакана ананасного сока, 1/2 стакана лимонного морса.

В стакан или бокал положить шарик мороженого, а затем влить смешанные в миксере ананасный сок и лимонный сок или морс.

Апельсиновый щербет

50 г мороженого, 1 ст. ложка апельсинового сиропа, 1/2 стакана яблочного морса.

В стакан положить шарик мороженого, а затем смешанные в миксере апельсиновый сироп и яблочный морс (сок). Не размешивать.

Шоколадное фраппе

80 г мороженого, 20 г какао со сгущенным молоком, 50 г сливок.

Все компоненты смешать в миксере. При подаче разлить в стаканы и подать с десертной ложкой.

Клубничное фраппе

70 г мороженого, 30 г сиропа клубники, 30 г пюре клубники, 20 г сливок.

Клубнику помыть, очистить от плодоножек и сделать из нее пюре. Затем компоненты смешать в миксере и разлить в стаканы. Подавать с десертной ложкой.

Холодный медок

2 яйца, 100 г меда, 500 мл крепкого горячего чая, 2 лимона, 2 стакана сахарного песка.

2 желтка растереть с медом, развести крепким горячим чаем и, взбивая на «водяной бане», добавить сок из 2 лимонов. Остудить, разлить в высокие фужеры и подержать в морозильнике. Перед подачей в каждый фужер сверху положить белки, взбитые с 1 стаканом сахара, соком и цедрой 1 лимона. Белки для этого надо вылить в высокую кружку или кастрюльку, всыпать одновременно цедру, сахарный песок и влить лимонный сок. Взбивать до тех пор, пока масса не сделается темной и плотной, а весь сахарный песок не разойдется.

Коктейли

Коктейль с красным вином

6 кусочков сахара-рафинада, пропитанных лимонным соком (половины лимона), положить в стеклянный кувшин или миску и залить смесью 750 мл красного сухого вина,

1 стакана воды, половиной стакана коньяка. Добавить дольки или кружочки двух апельсинов и кубики льда. Ложкой разлить в широкие бокалы.

Коктейль с шампанским

1/2 стакана измельченного льда, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 3 рюмки коньяка, шампанское.

Взбить все в миксере и разлить в стаканчики, долив каждый доверху охлажденным шампанским, положить по кусочку ананаса.

Коктейль-шампанское

В бокалы для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, пропитанный (3–4 капли) ликером «Южный». Добавить 1 чайную ложку мандаринового ликера и заполнить бокал холодным шампанским.

Мятный коктейль

Смешать 80 мл белого сухого вина, 20 мл мятного ликера.

Коктейль интернациональный

Смешать 40 мл вишневой горькой, 10 мл джина, 10 мл вермута, 2–3 мл лимонного сока.

Коктейль с десертным вином

Смешать в миксере 40 мл десертного вина, 20 мл коньяка, 0,5 мл ликера «Южный», 1 яичный желток. Подать в бокале.

Коктейль «Мозаика»

1/2 стакана ликера «Мораксин», 1 желток, по 3/4 стакана ванильного ликера и коньяка.

Перемешать все в миксере и разлить в бокальчики. Рассчитано на 4 порции.

Коктейль «Диамант»

Взбить в миксере 40 мл вишневого ликера, 1 яичный желток, 10 мл коньяка, 10 мл десертного вина.

Снежный коктейль

Смешать 20 мл ликера «Южного», 20 мл малиновой наливки или малинового сока, сок половины лимона. Смесь хорошо перемешать в пластмассовом стакане или в миксере с 1–2 столовыми ложками льда и процедить в рюмку, предварительно окрашенную полоской сахарного «инея».

Коктейль «Африка»

В миксере со льдом хорошо взбить 40 мл портвейна, 20 мл мандаринового ликера, 1 яичный желток. Смесь влить в бокал, положить сверху взбитый белок и сдобрить 5 каплями ликера «Бенедиктин».

Черносмородиновый коктейль

Смешать 40 мл черносмородинового ликера, 20 мл джина, 1 мл померанцевой горькой.

Вишнево-смородиновый коктейль

Смешать 40 мл черносмородинового ликера, 40 мл вишневой горькой, дополнить бокал холодной водой (воду можно исключить).

Алычовый коктейль

В рюмку слоями налить алычовый ликер и водку.

Шоколадный коктейль

В рюмку слоями налить шоколадный ликер, коньяк.

Коктейль «Свежесть»

250 мл водки «Столичная», 1 стакан мятного ликера, сок 1 апельсина, немного лимонной цедры.

Все тщательно перемешать, разлить в бокалы и подать с кусочками льда.

Лимонный коктейль

В стеклянный кувшин положить 4–6 кусочков сахара, влить туда же половину стакана лимонного сока, добавить 1 бутылку вермута и 1 стакан водки, смешать и оставить на несколько часов. Гарнир — кусочки льда в каждом бокале.

Вишневый коктейль 1

Смешать 20 мл вермута, 20 мл шерри-бренди, 0,5 мл ликера «Бенедиктин».

Вишневый коктейль 2

Смешать в равных количествах вермут, шерри-бренди, вишневую горькую.

Гарнир — одна ягода вишни в бокал.

Любительский коктейль 1

Смешать 20 мл охотничьей горькой, 10 мл вермута, сок половины апельсина.

Любительский коктейль 2

Смешать 40 мл коньяка, 20 мл апельсинового пунша и 1 ложку лимонного сока.

Вечерний крепкий

Смешать 20 мл вишневой горькой, 20 мл вермута, 1 мл ликера «Южного», 0,5 мл лимонного сока.

Коктейль «Огайо»

Смешать в бокале 40 мл десертного вермута, 10 мл коньяка, 10 мл «Старки». Остальную часть бокала заполнить, не перемешивая, холодным шампанским.

Коктейль «Желанный»

Смешать 10 мл абрикосовой настойки, 10 мл шерри-бренди, 10 мл коньяка, 20 мл вермута, 0,5 мл апельсинового ликера.

Клубный коктейль 1

Смешать 20 мл вермута, 10 мл джина, 10 мл старки или померанцевой горькой, 0,5 мл лимонного сока. Гарнир — вишня.

Клубный коктейль 2

Смешать 20 мл джина, 20 мл ликера «Южного». Гарнир — лимонная долька.

Зимний коктейль

Смешать 40 мл шерри-бренди, 20 мл вермута, 0,5 мл ликера «Южного».

Домашний коктейль

Залить в бокал 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Южного». Бокал дополнить охлажденным шампанским.

Коктейль «Лимонный фильтр»

Рюмку с коньяком или водкой покрыть кружочком лимона. Сверху на лимон посыпать сахарную пудру и натуральный молотый кофе. Перед тем как выпить, снять дольку лимона, взять ее в рот и выпить содержимое рюмки, профильтровывая через лимон.

Коктейль «Малиновое молоко»

Смешать 40 мл коньяка, 20 мл малинового сока, вылить в бокал и дополнить холодным молоком.

Коктейль «Шоколадный» 1

Смешать в миксере кусочки льда, 10–15 мл сгущенного молока, 20 мл коньяка, 20 мл шоколадного ликера, процедить в рюмку.

Коктейль «Шоколадный» 2

Смешать в миксере 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, 1–2 чайные ложки какао, 20 мл коньяка, 1/2 чашки молока.

Мокко-коктейль

Смешать в миксере 1 столовую ложку сахара, кусочки льда, 20 мл кофейного ликера, 40 мл коньяка, 0,5 мл лимонного сока, процедить в рюмку.

Медовый коктейль 1

Смешать 1 столовую ложку меда, 20 мл десертного вина, 1 столовую ложку лимонного или апельсинового сока. Гарнир — лед.

Медовый коктейль 2

Смешать 20 мл коньяка, 1 чайную ложку меда и кусочки льда. Гарнир — тонкий ломтик лимона.

Коктейль для дам 1

Смешать 10 мл коньяка, 40 мл вишневого пунша или шерри-бренди, 20 мл лимонного сока, 10 мл малинового сока.

Коктейль для дам 2

Хорошо смешать в миксере 40 мл вишневого ликера или шерри-бренди, 20 мл кофейного ликера, 1 яичный желток, 1 мл сливок.

Коктейль для дам 3

Взбить 1 яичный желток, 1 столовую ложку сахара, совсем немного молотой корицы и тертого мускатного ореха. Пенную смесь перенести в миксер, добавить 20 мл коньяка или рома и 20 мл десертного вина, хорошо взболтать. Перелить в рюмку и чуть-чуть посыпать сверху тертым мускатным орехом.

Русский коктейль

Смешать 20 мл коньяка, 20 мл водки, 0,5 мл ликера «Южного», 1 чайную ложку сахарного сиропа.

Японский коктейль

Засыпать в миксер 3 столовые ложки кусочков льда, быстро добавить 80 мл коньяка, 2 мл померанцевой или охотничьей горькой, 2 мл миндального ликера. Все хорошо взбить и разлить через миксерное сито в 4 рюмки. Гарнир — лимон.